

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

SURDEJSPIZZA- BUND



Find flere opskrifter på www.nyma.dk/opskrifter

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

SURDEJSPIZZA BUND

Antal: 10 pizza

BAGEKLAR SURDEJ

100 g gammel surdej

100 g vand

100 g hvedemel

INGREDIENSER SURDEJSPIZZA

1000 g fint sigtet hvedemel

650 g vand, stuetemperatur

20 g lys maltmel

200 g surdej

20 g olivenolie

25 g salt

FREM GANGSMÅDE SURDEJ

Det hele røres sammen, og står på køkkenbordet til det begynder at boble.

Det kan tage 4-10 timer afhængig af temperaturen i rummet.

Test om din surdej er klar til brug. Put en skefuld surdej i et glas vand. Flyder den ovenpå er den klar.

FREM GANGSMÅDE SURDEJSPIZZABUND

Vand, surdej, hvedemel og maltmel røres sammen. Lad dejen stå i en halv time. Tilsæt olivenolie og salt og rør dejen sammen til den er ensartet. Lad den stå i en halv time mere.

"Stretch and fold" metoden: Efter dejen har stået i en halv time, æltes den ved at tage fat med en våd hånd og folde den ind over sig selv. Dette gentages hver halve time, 2-4 gange.

Dejen skal nu formes til boller á 220 g. og placeres i en smurt form i køleskabet tildækket i minimum 12 timer.

NYMA Foodlab er et grønt og økologisk køkken, der udvikler sunde hverdagsretter til NYMA baseret på butikkens egne overskudsprodukter.