

SURDEJSPIZZA BUND

Antal: 10 pizza



Ingredienser (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

Fremgangsmåde (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.

Fremgangsmåde (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.