

Pizzadeig fra bunn



Lag hjemmelaget pizzadeig i den varianten du liker best! Italiensk tynn, glutenfri eller kanskje tykk amerikansk bunn er det som frister? Bli inspirert til å lage din perfekte pizza med Gilde.

1

Klassisk pizzadeig

1. Smuldre gjær i melet og bland inn resten av ingrediensene. NB! Husk at vannet må ha en temperatur tilsvarende kroppsvarme (Ca. 37 grader). Hvis vannet er for kaldt hever ikke deigen. Er vannet for varmt dreper du gjæren. Elt godt, helst med en kjøkkenmaskin med eltekrok, ca. 10 minutter. Da får du en glatt og smidig pizzadeig.
2. Dekk til og hev deigen på et varmt sted (fint å sette det på varmekabler) i minimum 1 time eller til dobbel i størrelse.
3. Kjevle ut pizzadeigen på et melet bord.
4. Pizza med denne bunnen kan stekes i ovnen med topping på 230 °C i 15 - 20 minutter.

Tips:

For at bunnen skal bli helt perfekt bør pizzadeigen ha litt oksygen i seg. Derfor er det optimalt og dra ut deigen fremfor å kjevle fordi man klemmer ut luft når man kjevler.

2

Italiensk pizzabunn



1. Smuldre gjær i melet og bland inn resten av ingrediensene. Husk at vannet må ha en temperatur på ca. 37 grader. Hvis vannet er for kaldt hever ikke deigen. Elt godt, helst med en kjøkkenmaskin med eltekrok, ca. 10 minutter, så du får en smidig deig.
2. Dekk til og hev deigen på et varmt sted (fint å sette det på varmekabler) i minimum 1 time eller til dobbel i størrelse.
3. Kjevle ut en tynn pizzabunn på et melet bord.
4. Legg på ønsket tilbehør. Husk at "less is more" på italiensk pizza!
5. Sett pizza med topping i ovnen på 230 °C, gjerne med en pizzastein i ca. 15-20 minutter.

3

Amerikansk pizzabunn



1. Smuldre gjær i melet og bland inn resten av ingrediensene. Husk at vannet må ha en temperatur tilsvarende kroppsvarme (ca. 37 grader), hvis ikke hever ikke deigen som den skal. Elt godt, helst med en kjøkkenmaskin med eltekrok. Etter ca. 10 minutter får en glatt og smidig deig.
2. Dekk til og hev pizzadeigen på et varmt sted (fint å sette det på varmekabler) i minimum 1 time eller til dobbel i størrelse.
3. Press deigen ut i en liten langpanne eller rund pizzapanne (ev. paiform). Sørg for at det blir en litt tykk kant rundt hele.
4. Stek pizza med topping i ovnen i 20-25 minutter på 230 °C. Dekk gjerne til toppen om den blir for mye stekt med aluminiumsfolie.

4

Glutenfri pizzabunn



1. Ha lunket vann i en bolle med gjær og olje. Rør ut til gjæret er oppløst.
2. Tilsett mel og rør til en jevn deig. Dekk til og la hvile i ca. 15 minutter.
3. Del pizzadeigen i to og ha ut på hvert sitt stekebrett dekket med bakepapir.
4. Bruk hendene eller en slikkepott og fordel/smør deigen utover til en rund bunn. Fukt eventuelt hendene med vann, så ikke deigen setter seg fast.
5. Stek pizza med topping i ovnen på 225 °C. i ca. 8-10 minutter.

Ingredienser

Klassisk pizzadeig

Hvetemel	1 kg
Gjær	25 g
Salt	1 ts
Vann (fingervarmt)	7 dl

Italiensk pizzabunn

Hvetemel	1 kg
Gjær	15 g
Salt	0,5 ss
Olivenolje	1 dl
Vann (fingervarmt)	7,5 dl

Amerikansk pizzabunn

Hvetemel	1 kg
Gjær	50 g
Salt	1 ts
Hvitt sukker	1 ss
Vann	7 dl

Glutenfri Pizzabunn

Glutenfritt mel (fint)	2 dl
Glutenfritt mel (grovt)	2 dl
Gjær	25 g
Olivenolje	2 dl
Salt	0,5 ts

Allergener

- Gluten