

Oppskrift

Grunnoppskrift Pizzadeig



1

Smuldre gjær i melet og bland inn resten av ingrediensene. Elt godt, helst med en kjøkkenmaskin med eltekrok, ca. 10 minutter, så du får en glatt og smidig deig. Dekk

til og hev deigen i minimum 1 time.

2

Sett ovnen på 230 °C. Kjevle ut tynne pizzabunner på et melet bord, topp med ønsket topping og stek i ovnen i 15-20 minutter, gjerne på en pizzastein.

Ingredienser

Hvetemel	1 kg
Gjær	12 g
Salt	1 ts
Vann	6,5-7 dl