



GRØN FOKUS

ØKOLOGI MED RESPEKT SIDEN 1999

Økologisk surdejspizza

Ingredienser:

4 runde pizzaer:

440 g Grøn Fokus økologisk Hvedemel

130 g Grøn Fokus økologisk Grov Durum

100 g Grøn Fokus økologisk HvedeSur

12 g groft salt

12 g økologisk frisk gær

450 g koldt vand

Sådan gør du:

1. Rør vand og gær sammen og tilsæt herefter Grøn Fokus økologisk Hvedemel, Grov Durum og HvedeSur.
2. Dejen æltes i en røremaskine i 8 minutter ved lav hastighed. Tilsæt salt og ælt videre på mellem hastighed i 2 minutter. Dejen skal slippe kanten af skålen.
3. Del dejen i 4 og form som boller. Placér bollerne på en olieret tallerken og drys Grov Durum på dejen, inden film puttes over.
4. Lad dejen hvile på køl i 1 time. Ønskes langtidshævning, halveres mængden af gær. Dejen kan stå på køl i op til 2 døgn – med denne metode modnes dejen, og det giver en særlig god smag.
5. Tag dejen ud af køleskabet, og drys køkkenbordet med Grov Durum. Form pizzabundene flade med hænderne til en diameter på 30 cm. Ved at forme dejen med hænderne, opnås en mere luftig og sprød pizzabund.
6. Pynt nu pizzabundene med dit yndlingsfyld.
7. Forvarm ovnen til 250°C varmluft. Brug gerne en pizzasten, som varmes op i ovnen, inden pizzaen lægges på. Bag din pizza i ca. 8 minutter ved 250°C.

Vores favoritpizza lavet på dej, der har koldhævet i 1 døgn

med ½ mængde gær: Hjemmelavet pizzasauce med hvidløg, basilikum og rødløg. Thise Mozzarella og Vesterhavsost, tørret røget skinke, grøn persillepesto med friskhakked hvidløg og chili. Frisk salat og revet Thise Vesterhavs ost kommer på lige inden servering.

Opskriften er udviklet af bager og konditor Rikke Gryberg.



Grøn Fokus Bageakademi

Lær at bruge de rigtige bage-
teknikker til at opnå det bedste
resultat med dit hvedebrød.
Tag forklædet på, scan QR
koden og se med.

