Baksidan

Sörbergs bästa

PIZZADEG

GLUTENFÖNSTRET
Ta upp en bit deg med mjölade fingrar. Degen ska mjukt dala neråt samtidigt som den ska hålla ihop.
GF = när man nästan kan se igenom degen. Om inte: kör degen 5 min till.

FOTO: FREDDY BILLQVIST

"Tips för fyllning: håll det enkelt!"

SÖRBERGS BÄSTA PIZZADEG

- 800 g kallt vatten
- 2 g färsk jäst (som en liten ärta)
- 1,2 kg vetemjöl
- 35 g salt
- olivolja

FYLLNING PÅ BILDEN

Bred 2 msk smetana på pizzan, smula över chèvre och baka i ugnen. Före servering klickar du på hjortronmylta och strör över hackade pistagenötter.

DEGEN

1. Blanda vatten och jäst i en degberedare, tillsätt mjölet och kör på lägsta fart 10 minuter. Öka till medelhastighet och kör ytterligare 5–6 minuter.
2. Gör ett glutentest (se ovan), kör degen lite till om det behövs – men degen får inte bli varmare än 25 grader.
3. Täck bunken med en handduk och låt vila 2 timmar i rumsvärme. Vik eventuellt degen 2–4 gånger under tiden.
4. Dela degen i tio bitar som väger 200 g och forma till bollar.
5. Lägg bollarna i varsin oljad behållare, täck över och låt vila 2 timmar till – sen kör du in dem i kylen för kalljäsning 72 timmar. Ta degen ur kylen cirka 2 timmar innan du bakar.

BAKA UT PIZZA

1. Sätt igång din pizzaugn och låt den bli ordentligt varm, 350–380 grader. Man kan även baka i en vanlig ugn men det blir inte riktigt detsamma.
2. Tryck ut pizzadegen försiktigt på ett mjölat bakbord. Tryck ut den – knåda inte – i en cirkel med en tydlig liten hög kant runt om.
3. Nu är pizzabotten klar för fyllningar, alternativen är såklart oändliga.

KOMBI LOTTERIET
DRÖMRESE LOTTERIET
MOTOR LOTTERIET