

Kalljäst superpizzadeg 🍷

Till 6 pizzor

25 gr jäst

5 dl kallt vatten

80 gr durumvetemjöl

650 gr vetemjöl

20 gr salt

Gör så här:

Lös jästen i vattnet, tillsätt mjölet och kör länge... minst 10-15 min.

Kör i saltet och låt degblandaren gå ytterligare 2-3 min.

Stjälp upp degen och dela i 6 bitar.

Knåda varje bit rund och fin. Rulla i mjöl och lägg på en plåt. Du får plats med alla 6 bullarna . Se till att det är mjöl runt omkring, lägg på en handduk och låt jäsa i kylan 3-5 timmar eller om du har bråttom, på bänken i rumstemperatur 60 min eller till dubbel storlek. Gör du inte åt alla sex bitarna så fryser ner de andra. Låt tina under en dag på bänken eller över natten i kylan.

Lycka till



Kram Anneli