N° 15

PIZZA m. GUERANDE SALT

LØG, OLIVENOLIE & ROSMARIN

Provencalsk specialitet

Ingredienser:

4 personer

Pizzadej

330 g vand

1 g gær

8 g salt

400 g hvedemel 12% protein

Fyld:

Rosmarin

Olivenolie

Guerande salt

Løg skåret i ringe

Sådan gør du:

Pizzadej:
Rør vand, gær og salt sammen til det er opløst, tilsæt derefter melet lidt ad gangen rundt med en grydeske til dejen er samlet og alt er vådt.
Dæk skålen med plast. Stilles ved stuetemperatur i 12-16 timer eller på køl i minimum 24 t

Efter dejen er hævet, vendes den ud på et meldrysset bord og deles i 2 lige store stykker med en bagespatel.

Dejen foldes et par gange og hæver under plastik i 30 min

En dej ad gangen formes og flades ud med forsigtighed , sættes på en bagepapirs beklædt bradepande. Der trykkes hulninger i dejen med fingrene

Fyld:
Dryp olie over, drys salt, løg og Rosmarin over

Bagetid:
På nederste rille

6 min ved 275°

5 min ved 285°

Den er færdig når den ikke bøjer hvis den løftes i den ene side