

# Pizzadeg

- ❖ 3 1/2 dl iskallt vatten
- ❖ 50 g jäst
- ❖ 2 msk olja
- ❖ 1 msk salt
- ❖ 10 dl mjöl + extra till utbakning

1. Häll vattnet i en rostfri bunke, tillsätt jäst och oljan. Vispa ihop allt. Tillsätt saltet.
2. Häll i mjölet, knåda eller låt degmaskinen arbeta degen till en jämn degboll.
3. Låt degen jäsa i 1-1 1/2 timme i en stor degbunke.
4. Ta upp degen, dela och forma den till 6 stora bollar à ca 200 g.
5. Lägg upp dem på ett fat och ställ in i kylan med en blöt handduk över och låt stå i minst 5 timmar.

Betyg på receptet:

