

Parmapizza

Tilberedningstid
24 timer

Antal pizzaer
5 Pizzaer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Dej til 5 pizzabunde

- 900g tip 00 mel eller anden pizzamel
- 580g vand
- 22g salt
- 8g gær

Fyld

- 1 dåse hakket tomater
- 2 spsk. Olivenolie
- 3 fed hvidløg
- Salt og peber
- Oregano
- ½ pose mozzarella pr. pizza
- 3 skiver serranoskinke pr. pizza
- Rucola
- Frisk mozzarella



Tip



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
[Annas_favoritter](#)

Fremgangsmåde

Forbered pizzadejen dagen før du skal lave pizza.

Rør gær ud i vanden.

Tilsæt herefter mel lidt ad gangen, mens du rører.

Kom til sidst salt i dejen og ælt den til en fast og let klistret dej på bordet eller i røremaskine.

Sæt det på køl til næste dag.

Fire timer før du skal lave pizzaerne tages dejen ud af køleskabet.

Fordel dejen i 5 dejklumper af 300g stykket.

Disse kan ligge på et melrystet bord med silofan over til de skal bruges. Jeg plejer at komme hver dejklump i en olieret boks med låg, som sættes på køkkenbordet.

Tænd ovnen på max varme, ofte (250-270°C varmluft med grillfunktion til).

Hvis du har et bagestål, sættes denne højt i ovnen ellers fungerer det også at lægge to bradepander dobbelt.

Kom hakkede tomater, hvidløg, olivenolie, salt, peber og oregano i en blender.

Kog det kort op og lad det stå og simre til ovnen er varm.

Rul dejen ud med fingrene så dejen ikke mister luften.

Kom tomatsovs og ost på pizzaen.

Lad pizzaen bage i ovnen i ca. 6 min til den har en gylden farve og skorpen er hævet op.

Det kan være relevant at fjerne bagepapiret efter 1-2 min, så det ikke brænder af.

Put strimler af serranoskinke, frisk mozzarella og rucola på den varme pizza, MUMS!