



Biga

Biga er en italiensk fordeig som brukes i pizzabaking for å forbedre deigens smak og tekstur. Biga lages ved å blande mel, vann og en liten mengde gjær, som du lar fermentere før den blandes inn i pizzadeigen. Den lave hydreringen (50-60 % vann i forhold til mel) gir deigen en fast konsistens på fordeigen. Biga kan brukes for å tilføre mer kraft til deigen.

Slik gjør du

- ① Bland gjæren ut i vannet
- ② Blant inn melet i vannet
- ③ Legg deigen i en form og dekk med plast eller lokk. Sett formen i kjøleskapet i 48 timer eller mer.

Ingredienser

- 310 g **Møllerens Pizzamel Tipo 00 Napolitansk stil**
- 3 g gjær
- 137 g kaldt vann

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 00
Napolitans
k stil

Lignende oppskrifter

Pizzabunn
Napolitans
k stil med
Biga