



Italiensk pizzabunn - tynn og sprø

Her viser vi deg steg for steg hvordan du kan lage ekte italiensk pizzabunn som er sprø og god, akkurat som i Italia. Denne oppskriften gir 8 pizzabunner. Du kan gjerne halvere den, eller fryse ned ferdige pizzabunner som beskrevet i oppskriften

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Steg for steg



Steg 1:

Rør gjæren ut i vannet, tilsett de øvrige ingrediensene og elt deigen godt, gjerne 7-8 min i en kjøkkenmaskin. Del deigen i 200 g biter som rulles til runde boller, sett disse på kjøøl 2-3 timer tildekket med plast, du kan også begynne å kjevle med engang hvis ikke du har tid å vente



Du kan også dra ut deigen ved å strekke den ut i kantene, ha rikelig med semulegryn på bordet så sklir deigen lettere



Steg 2:

Ha deig emnet ut på et bord strødd med semulegryn og kjevle ut en tynn pizza



Steg 3:

Sett ovnen på 275°C. Bruker du pizzasten setter du denne inn i ovnen når du skrur den på, om ikke setter du inn en bakeplate. Slik at det varmer seg godt opp. Ha pizzaen på et bakepapir på baksiden av en bakeplate, ha på ønsket fyll og la den stå og hvile 30 min

Steg 4:

Skyv forsiktig bakepapiret med pizzaen over på den varme pizzastenen eller bakeplaten og stek 5-6 min eller til pizzaen er gyllen i kantene (tid avhenger av ovn)

Steg 5:

Nyt ekte italiensk pizza med sprø bunn. Gode råvarer med rene smaker er alfa omega

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i vannet, tilsett de øvrige ingrediensene og elt deigen godt, gjerne 7-8 min i en kjøkkenmaskin. Del deigen i 200 g biter som rulles til runde boller, sett disse på kjøøl 2-3 timer tildekket med plast, du kan også begynne å kjevle med engang hvis ikke du har tid å vente
- ② Ha deigemnet ut på et bord strødd med semulegryn og kjevle ut en tynn pizza. Du kan også dra ut deigen ved å strekke den ut i kantene, ha rikelig med semulegryn på bordet så sklir deigen lettere
- ③ Sett ovnen på 275°C. Bruker du pizzastein setter du denne inn i ovnen når du skruer den på. Du kan også sette inn en bakeplate slik at den varmer seg godt opp. Ha pizzaen på et bakepapir på baksiden av en bakeplate, ha på ønsket fyll og la den stå og hvile 30 min



Se tips til fyll under *Lignende oppskrifter* under

- ④ Skyv forsiktig bakepapiret med pizzaen over på den varme pizzastenen eller bakeplaten og stek 5-6 min eller til pizzaen er gyllen i kantene (avhengig av ovn)



Frys ned ferdige bunner, så har du alltid en god pizzabunn på lur: Følg samme fremgangsmåte, men stek pizzaene uten fyll i ca. 3 min. Etter at bunnene er avkjølt pakkes de i plast og fryses. Når de skal spises tas de opp og tines, før de fylles med ønsket fyll og stekes som vanlig til osten er smeltet

Ingredienser

1 kg	Møllerens Pizzamel Tipo 0
1 ts	salt
1 pk	gjær (fersk eller tørr)
2 ss	olivenolje
5,5 dl	kaldt vann

Møllerens Semulegryn

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

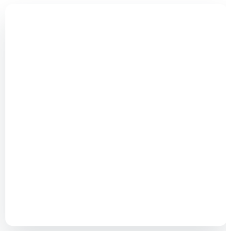


Møllerens
Pizzamel
Tipo 0



Møllerens
Semulegryn

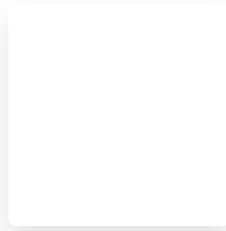
Lignende oppskrifter



**Italiensk
pizza på
grillen**

🕒 40 - 60

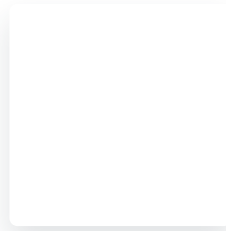
👨‍🍳 MIDDELS



**Pizza
bianca**

🕒 40 - 60

👨‍🍳 ENKEL



**Caprese
pizza**

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL