



Pizzabunn Napolitansk stil med Biga

Pizza varierer fra region til region i Italia, med spesialiteter som Napolitansk pizza, Roma stil og pinsa. Norgesmøllenes pizzamel tipo 00 egner seg spesielt godt for å bake pizzabunn Napolitansk stil, som kjennetegnes av sin myke, luftige og litt seige tekstur. Bunnen er tynn og myk i midten, med en tykkere luftig kant. Her er en oppskrift med bruk av 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. Oppskriften gir 4 pizzabunner á 250 g.

Slik gjør du

Biga

- ① Bland gjæren ut i vannet.
- ② Bland 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.

Napolitansk pizzabunn med biga

- ④ Bland alle ingrediensene og elt i ca. 10- 15 min i kjøkkenmaskin. Deigen skal kjøres til den slipper bollen og har en elastisk konsistens. Pizzadeigen skal ha en deigtemperatur på 24-26 grader når den er ferdig eltet.
- ⑤ La deigen hvile under et fuktig klede i 60 min.
- ⑥ Vei opp deigemner på 200-250 grams størrelse, og form de runde kuler.
- ⑦ Legg deigmennene i en i en form som er smurt med litt olje.
- ⑧ Sett formen i kjøleskapet. Der kan den stå i 24-48 timer før bruk.
- ⑨ Ta ut formen med deigmennene ut fra kjøleskapet minimum 1 time før bruk.
- ⑩ Form pizzaen til ønsket størrelse og topp etter eget ønske.



TIPS

Ikke bruk kjevle når du skal forme pizzaen. Bruk fingrene til å forme deigen.



Sett ovnen på 275°C. Hvis du bruker pizzasten setter du denne inn i ovnen når du skrur på, slik at den får varmet seg opp gradvis. Har du ikke pizzastein kan du sette et stekebrett i ovnen og la det bli godt og varmt.

Ingredienser

Biga

- 310 g **Møllerens Pizzamel Tipo 00 Napolitansk stil**
- 3 g gjær
- 137 g vann (20 grader)

Napolitansk pizzabunn med biga

- 450 g Biga
- 305 g **Møllerens Pizzamel Tipo 00 Napolitansk stil**
- 240 g vann
- 18 g salt
- 15 g sukker
- 2 g gjær

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 00
Napolitansk stil



Møllerens
Pizzamel
Tipo 00
Napolitansk stil

Lignende oppskrifter



Pizzabunn
Napolitansk stil

Pizzabunn
Roma stil

Pinsa