



Pizzabunn Roma stil

Pizza varierer fra region til region i Italia, med spesialiteter som Napolitansk pizza, Roma stil og pinsa. Pizza Roma stil kjennetegnes av sin tynne og sprø skorpe, og har ofte en rektangulær form. Deigen har høy hydrering, noe som gir en lett og luftig skorpe. Toppingen er vanligvis enkel, med få ingredienser som tomater, fersk mozzarella og urter. Oppskriften gir 7 pizzabunner á 250 g.

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt i ca. 10- 15min 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.
- ② La deigen hvile under ett fuktig klede i 60 min. Det vil si et rent kjøkkenhåndkle eller en klut som er fuktet med vann og deretter vridd opp slik at det er fuktig, men ikke dryppende vått. Dette hjelper til med å holde deigen fuktig under hvileperioden.
- ③ Vei opp deigemner på 200-250 grams størrelser, og form de runde.
- ④ Legg deigemnene i en i en form som er smurt med litt olje. Dekk til formen med plast eller et fuktig klede.



TIPS

Et alternativ til en ildfast form er å legge hver pizzaball i en egen lufttett rund boks smurt med litt olje. Eller små skåler smurt med olje dekket med plastfolie. Dette kan være enklere å få plass til i kjøleskapet enn en stor form.

- ⑤ Sett formen til heving på kjøkkenbeken i ca. 2 timer.
- ⑥ Form pizzaen til ønsket størrelse og topp etter eget ønske.



TIPS

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



Du kan bruke den toppingen du måtte ønske. En klassiker er tomatsaus, fersk mozzarella, prosciutto (Parmaskinke), pinjekjerner og fersk ruccola etter steking.

Ingredienser

1000 g	Møllers Pizzamel Tipo 00 Napolitansk stil
650 g	vann
25 g	salt
10 g	gjær
10 g	olivenolje
10 g	sukker



Sukker er med på å gi næring til gjæren, forbedre smak og påvirke teksturen til den ferdige pizzabunnen.

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Typo 00
Napolitans
k stil