



## Pizzabunn Napolitansk stil

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. Oppskriften gir 7 pizzabunner á 250 g.

# Slik gjør du

- ① 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.
- 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 mens den hever.
- ③ Vei opp deigemner på 200-250 grams størrelse, og form dem til runde boller.
- ④ Legg deigemnene i en i en ildfast form som er smurt med litt olje.



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 i kjøleskap. Der kan den stå i 24-48 timer før bruk.
- ⑥ Ta ut formen med deigemnene fra kjøleskapet minimum 1 time før bruk.
- ⑦ Form pizzaen til ønsket størrelse og topp etter eget ønske.



TIPS

Ikke bruk kjevle når du skal forme pizzaen. Bruk hendene til å forme deigen slik at du bevarer luftboblene i deigen og lettere kan kontrollere tykkelsen på deigen, spesielt rundt kantene, for å få den karakteristiske tynne midten og luftige kanten.



TIPS

Napolitansk pizza har ofte en enkel topping med kvalitetsingredienser. Topp gjerne med tomatsaus, fersk mozzarella, basilikumblader og litt olivenolje.

Alternativt tomatsaus, mozzarella, prosciutto (italiensk skinke) og fersk rucola etter steking.

- ⑧ 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 pizzasten kan du sette et stekebrett i ovnen og la det bli godt og varmt.

## Ingredienser

1000 g	Møllerens Pizzamel Tipo 00 Napolitansk stil
680 g	vann
28 g	salt
40 g	olivenolje

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Pizzamel  
Tipo 00  
Napolitansk stil

# Lignende oppskrifter

Pizzabunn  
Napolitansk stil med  
Biga

Biga

Pizzabunn  
Roma stil