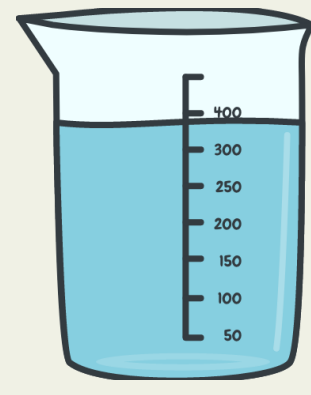


# Hjemmelavet pizzadej

Lav perfekte pizzaer hver gang med denne lækre pizzadej



25 g gær



4 dl vand, opvarmet til ca 35 grader



1 tsk salt



1 spsk olivenolie



600 g pizzamel (fx tipo 00)

## Fremgangsmåde

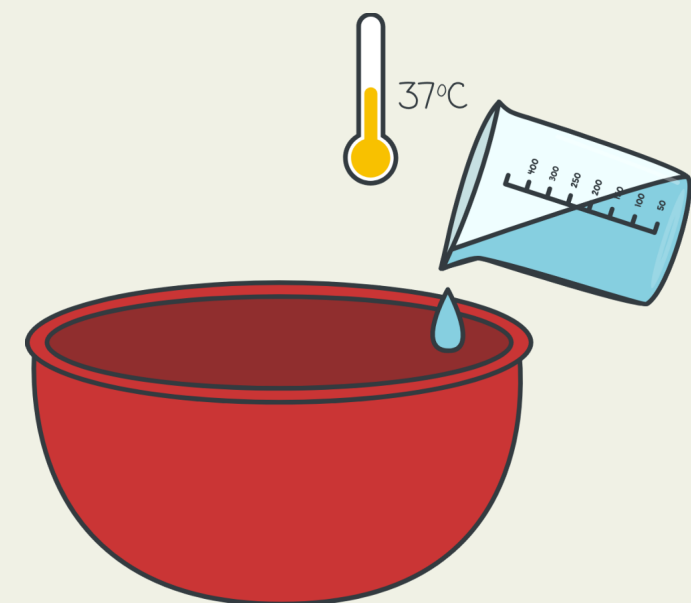
Vask dine hænder og læs opskriften igennem inden du går i gang.

1



Smuldr gæren i en stor skål.

2



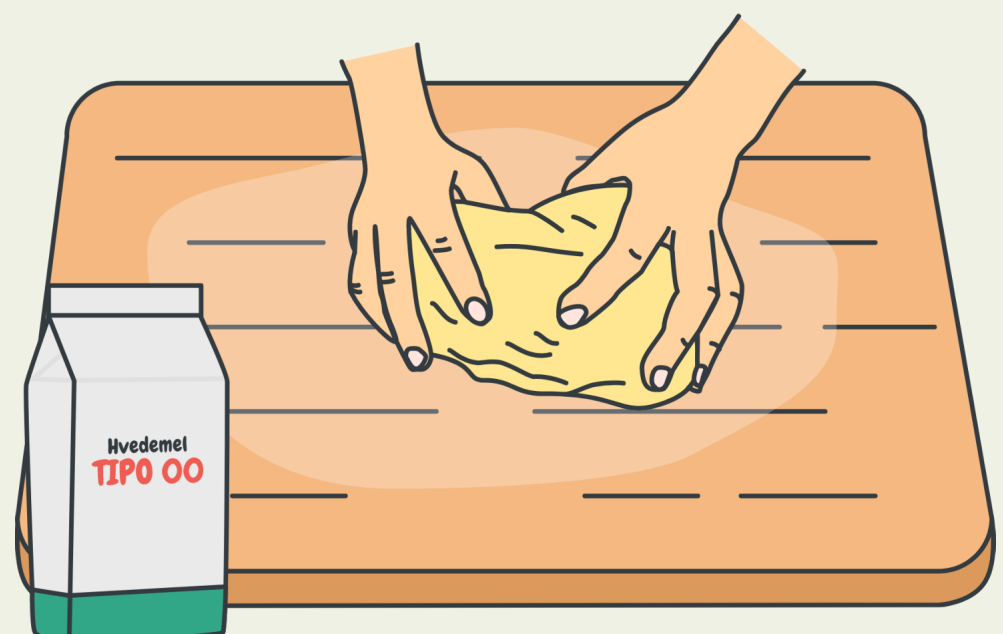
Tilsæt det lune vand og opløs gæren heri.

3



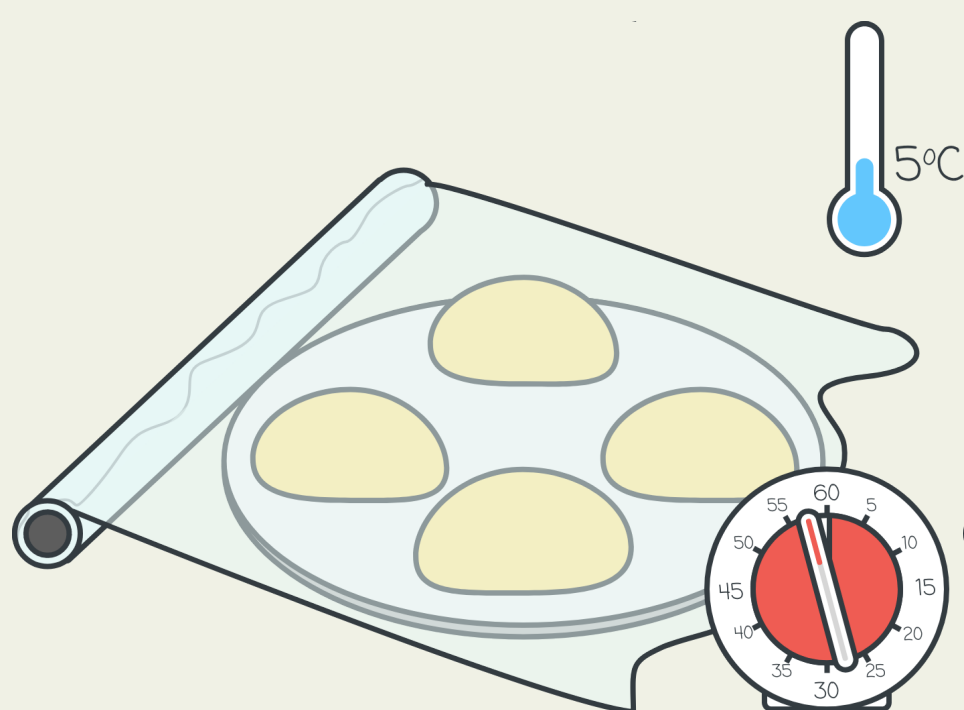
Tilsæt olie, mel og salt i lidt ad gangen og rør sammen til en ensartet dej.

4



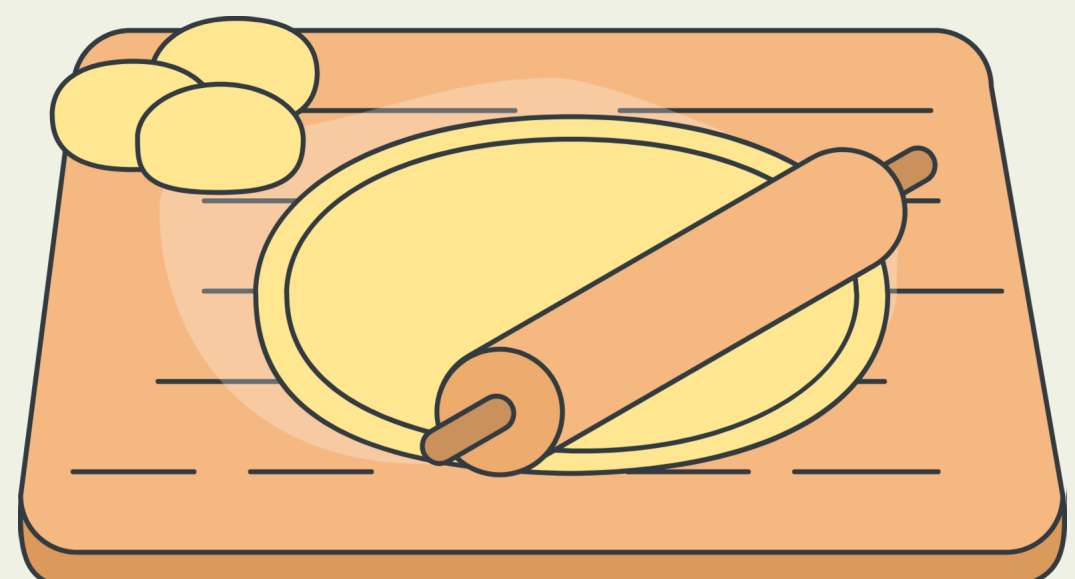
Drys en ren køkkenbordplade med ca. ½ dl mel, vend dejen ud på bordpladen og ælt den godt igennem til den er blød og smidig.

5



Del dejen i 4 portioner. Læg portionerne adskilt på en stor tallerken, dæk med husholdningsfilm og sæt dejen til hævnning i køleskabet i en time.

6



Drys en ren køkkenbordplade med lidt mel og brug hænderne eller en kagerulle til at forme hver portion dej til en flad, rund pizzabund på ca Ø30cm.