

Den hurtig Pizzadej - hurtig hævet ægte italiensk Pizza

Den hurtig Pizzadej, er en dej der kan laves på sammen dag. I Italien er det sådan at de benytter sig af koldhævede Pizzadej. Men når det kikser og der er ikke er flere på køl, så har de en nødløsning lige som alle der har en backup plan. Den her hurtig Pizzadej er klar på 2 timer, og smager næsten lige så godt som den koldhævede ægte Pizzadej.



Pizzalover

Hurtig hævet ægte Italiensk Pizza

den her opskrift er til 3-4 pizzaer alt efter hvilken størrelse du laver dem i.

Ingredienser til den hurtig Pizzadej

- 500 g. Tipo 00 Pizzamel (ellers Hvedemel med et højt proteinindhold mindst 12%)

- 15 g. Gær
- 10 g. salt
- 8 g. sukker
- 2 spsk. oliven olie
- 3 dl. vand

For at lave en perfekt Pizza har man brug for en Pizzasten, en Pizzaspade og måske en Pizzakniv. Har du ikke de redskaber endnu findes der faktisk et [**Pizzalover startersæt fra Napoleon Grills**](#). Som indeholder alle de redskaber



du skal bruge til den perfekte Pizza aften.

Tilberedning af den hurtig Pizzadej

1. Opløs dit gær i vandet
2. Tilsæt salt, sukker og olie.
3. Tilsæt ca. 85% af melet (fordi melets evne til at optage væske kan svinge en del) hvis dejen evt. er for blød kommer du mere mel i, så dejen har en behagelig konsistens, dejen skal føles dejlig at arbejde med, den må ikke føles klistret, men gerne fugtig.
4. Ælt dejen godt til den er glat, smidig og føles elastisk.
5. Del derefter dejen i 3-4 ca. lige store stykker.



6. Form Dejstykkerne runde og lad dem hvile tildækket med plastik i ca. 2 timer ved stuetemperatur. Drys dine Dejstykker med lidt mel inden de bliver dækket plastik som forhindre at plastikken sidder fast på dejen.
7. Dejen er efter 2 timer klar til at blive forarbejdet til pizzaer.

Så skal der laves Pizza

1. Da dejen kan føles ret fugtig pga. kondens, starter du med at drysse lidt mel på toppen af dejen, da det gør den nemmere at forarbejde.
2. Pizzadejen trækkes nu ud i den ønskede størrelse, ca. Ø 28 - 32 cm, husk, at drysse lidt mel på bordet, inden der kommes fyld på. Når du kommer fyld på din Pizza, lad være med smide for meget på, fordi det du du kommer på pizzaen afgiver væske i varmen og er der for meget væske på din pizza bliver den slattet. Og det vil vi jo gerne undgå.



3. Føles dejen lidt stram under forarbejdningen, er det altid en god ide, at lade dejen hvile, tildækket i 4-5 min. begynd evt. på pizza nr. 2 og 3



4. Så skal pizzaen "skovles" op på pizzaspaden. og bages alt efter temperatur på grillen. Din Pizza er klar når dejen har en flot gyldne farve.



5. Bruger du en pizzaspade til at tage pizzaen af grillen med - så husk, at tørrer pizzaspaden godt af, inden næste pizza skovles op, da der altid vil være lidt kondens på spaden.



Der findes ikke nogen gylden regel hvor længe en pizza skal bage. Fordi det afhænger af Grillens eller Ovnens temperatur. En grundregel er dog at din grill eller ovn skal være så varm som muligt. Meget gerne tæt på de 450 til 500grader i en ægte Pizzaovn, her tager det max 2 minutter om at bage en Pizza. I en alm grill hvor du har en temperatur på 325 til 375 grader vil jeg altid tjekke efter 2 minutter og så vente yderlige 1 minut til Pizzaen er klar.



[Leder du efter en koldhævet Pizzadej kan du finde den her.](https://boemsen.com/koldhaevet-pizza/)

<https://boemsen.com/koldhaevet-pizza/>