

Koldhævet Pizza

Koldhævet Pizza er den ultimative Pizzabund der fungerer hvertgang. Det er også derfor en ægte Pizzabager kun benytter sig af koldhævede Pizzabunde. Dog kræver det lidt planlægning.

Da dejen skal koldhæve i 24 timer i køleskabet. Dejen i denne opskrift er beregnet til to Pizza på 36cm.



Du skal bruge følgende til din koldhævet pizza:

Dejen svarer til 6 til 7 Pizzaer

- 6 dl. Vand
- 15 g. Gær
- 18 g. Salt
- 16 g. Sukker
- 4 spsk. Oliven olie

- 1000 g. Hvedemel med mindst 12% proteiner

Tilberedning:

- **Grill: indirekte varme 425+ grader 3-3½ min.**
- **Ovn: 200grader 15 min.**
- **Arbejdstid er ca. 1 time**
- **Hævetid. 24timer +2timer**

Koldhævede Pizza Dag 1

Opløs gær i lunkent vand max 38 grader tilsæt 1 spsk. Sukker. lade det stå 10min. Så gæren kan begynde at arbejde. Tilsæt salt og olie. Herefter mel, det hele skal ældes rigtigt godt igennem ved trin 1 jeg ælder dejen i ca. 20 minutter til der opstår en glat silkeagtig dej. Form dejen i 6 til 7 ligestore kugler. Efter kuglerne er formet stiller du dem på køl til næste dag i ca. 18-24timer, i en alubakke eller ildfast fad som du kommer i en plastikpose.



Koldhævede Pizza Dag 2

Tage dejen ud af køleskabet ca. 2 timer inden du vil bage dem og lade dem hæve på køkkenbordet.



Når de er færdig med hæve drysses der mel på køkkenbordet og man former dejklumpen flade til en pizzabunde. Hvis dejen er elastisk nok, så kan den trækkes ud til en flad bund. En pizzabund skal ikke rulles med en kagerulle. Eller har du set en pizzabager stå med en kagerulle?



Nu kan du dekorere den med pizzasauce og lige det du har lyst til. Når dette er gjort skal den i din grill eller i ovn.



Jeg plejer at lave den på Grill, da jeg kan nå en temperatur på 425+ grader som gør at Pizzane er færdig efter 3-3½ min. Dog skal du her være opmærksom på at du har brug for en Bagesten der passer til din grill. I med jeg har en [Napoleon Gasgrill](#), har jeg også den passende bagesten til min grill. Ved at klike på billede kommer du frem til Producenten af min Bagesten.



Napoleon Bagesten

Ved Grillen

Når du arbejder på grillen med sådan en høj varme, vil jeg anbefale dig at du løfter bagesten lidt op fra risten med en forhøjer jeg har nogen metalvinkler jeg stiller under men to mursten kan også gøre det. Grunden til du skal løfte Bagestenen er så luften kan cirkulere rund om stenen. Hermed får du en meget bedre Pizzabund uden at den bliver sort.



Koldhævede Pizza på Napolen LEX 485



Koldhævede Pizza på Napolen LEX 485

Det tager mellem 3-3½ minutter at bage en pizza ved den temperatur så den

kræver dens opmærksomhed. Har den bare fået 30 sekunder for meget er den brændt. I ovn skal du regne med ca. 15 minutter ved 200 grader. i de sidste tre billeder kan du se hvordan mine Pizza ser ud når de har fået 3½ minutter på grillen. det sidste billede er Pizzabunden.



Koldhævet Pizza Lavet på Napoleon LEX 485



Koldhævet Pizza Lavet på Napoleon LEX 485



Koldhævede Pizzabund