Pizza på 45min – hurtig og nem opskrift

Pizza på 45 minutter? Ja det kan lade sig gøre. Kender du det med at man godt lige kunne spise en pizza men gider ikke dem fra den lokale pizzabud. Så er det her løsningen. For dejen er klar efter kun 30 minutters hævetid. Den skal ældes godt igennem inden den bliver sat til hævning. Og så skal man have lidt tålmodighed når man arbejder med den og breder den ud til en pizza bund. Derfor laver jeg minimum to bund ad gang så kan man arbejde med den ene og den anden kan hvile lidt inden man bytter rundt på dem til de har den rette størelse.

Pizza på 45 minutter – ingen problem

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

45 min.

Tilberedningstid

3-15 min.

Ingredienser til Pizza på 45 minutter

- 800 gram Caputo Pizzeria "blå" (kan købes hos FoodFreaks.dk*)
- 5 dl. lunken Vand 28 grader
- 50 gr. Gær
- 3 spsk. Olivenolie
- 2 spsk. Rørsukker med top
- 1 tsk. Groft Salt



Fremgangsmåde sådan laver du Pizza dej på 45 minutter

I køkken

1. Opløs gæren i lunken vand (ca. 28 grader) sammen med sukker og salt. Blende det hele engang rundt og lade det stå i 5 minutter. Så har du lavet en fordej.
2. Efter de 5 minutter er gået blender resten af ingredienser sammen med din fordejen.
   Ælt dejen rigtig meget ved mindste trin i din røremaskine. Derfter ælder du dejen lige på bordet med lidt mel og deler den i 4 lige store stykker.

3. Nu skal dejen hæve under noget cellofan i mindst 30 minutter. Der er dej til 4 tynd bund pizzaer.
4. Når dejen har hævet i mindst 30 minutter kan du begynde at arbejde med den forme den ud fra mitten og ud til kanten. Mærker du at der er for meget spænding i dejen ligger du den til side og tager den næste. og det gør du hvertgang til du din pizzadej har den rette størelse.

5. Så er der kun en ting tilbage og det er at komme dine yndlings ingredienser på. Jeg startede med tomatsauce, så kom der lidt revet ost. Derefter italiensk salami, bacon og skinke strimler. Og til sidst 75g frisk mozzarella. Det var så det.

Tip. : Hvis du lader dejen hæve i køleskabet i 3 timer (så bliver bunden lidt mere sprød).

Den bedste Pizza Sauce – Nemt og hurtigt tilberedt



Hele Hemmeligheden bage den bedste Pizzasauce ligger i råvarerne, for råvarer af høj kvalitet sikrer en virkelig velsmagende pizzasauce og autentisk italiensk smag. Lad os tage et kig på, hvad du skal bruge for at lave den bedste

pizzasauce:.... Læs Mere...



Ved grillen

Her skal der siges at jeg har brugt den nye pizza indsats fra Napoleon*. Og den virker virkelig fantastisk.

1. Det man gør er at man stiller Pizzasten* på grillristen midt i grillen, placer Napoloens pizzaindsats* hen over stenen.
2. Og starter alle brænder på minimum blus til der er om de 100 grader i grillen. Det gør du for at forvarme pizzastenen og ikke udsætter den for alt for kraftig varme i starten.
3. Når du har nåede de magiske 100 grader i grillen som jeg har i min Napoleon Prestige Pro 500* så kan du skrue op for fuld blus i grille på alle bundbrænder.
4. Det gør du til der er ca. 230 grader i grillen ved lukket låge.
5. Så åbner du låget og tjekker det lille termometer i pizzaindsatsen. Den

skal stå på omkring de 325 grader. Så er du klar til at lave pizza på på din Gasgrill.

6. Tjek dine pizza efter små 3 minutter, er den ikke sprød nok giver du den lige 30 sekunder ekstra. Eller til den har den sprødhed som du bedst kan lide. Men kører det hele efter bogen så er din pizza klar til servering på 3,5 minutter.








NAPOLEON


NAPOLEON



LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Caputo Pizzeria Mel "blå" : FoodFreaks.dk***
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Pizza Indsats: Homeshop.dk***
- **Napoleon Pizzasten: Homeshop.dk***
- **Napoleon Skærebræt: *Homeshop.dk****
- **Njord Kokkekniv: *Ansø of Denmark****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk****

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.