

# Pizzadeg

## Ingredienser

25 g Färskjäst  
4 dl Vatten  
3 msk Olivolja  
0,75 tsk Salt  
4 dl Vetemjöl  
5,5 dl Durumvetemjöl

Traditionell pizzadeg kräver ingen magi.

**Förberedelsetid:** 01:15

**Tillagningstid:** 00:10

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 2

## Tillagning

1.  
Smula jästen i en bunke för att sedan röra om det i fingervarmt vatten. Tillsätt sedan olja och salt.
2.  
Tillsätt mjölet lite i taget. Lämna en halv deciliter kvar i måttet till utbakningen.
3.  
Knåda degen tills den är smidig och fin.
4.  
Låt sedan degen jäsa i 30-60 minuter.
5.  
Värm ugnen till 225 grader.
6.  
Dela degen i två och kavla ut pizzorna på ett mjölat bakkbord.
7.  
Toppa pizzan med valfria ingredienser och grädda på mellersta falsen i 10-15 min.