

Daddys Pizza til flere dage



Et solidt fundament
for det gode brød!

Dej 1 (gærdejen)

25 g Gær
4 dl Lunkent vand
5 dl Hvedemel
3 dl Grahamsmel
1½ dl Durummel
1½ dl tipo
2 spsk Olivenolie
1 spsk Havsalt

Ingredienserne hældes sammen i et dejfad og blandes godt.

Udrør gæren i det lunkne vand og tilsæt olie.

Tilsæt melet, salt og hæld langsomt de flydende ingredienser over de tørre mens du rører i eller ælter dejen. Lad dejen hvile tildækket af et fugtigt viskestykke i skålen i 20 til 30 minutter.

Dejen deles i et 3-4 kugler afhængig af ønskede pizzastørrelse. (Jeg anvendte ca. 1/3 del til en bradepande.)

Dejkuglerne placeres i hver sin beholder med låg på.

Stil dejen i køleskabet og lad den hæve i mindst 12 timer. Dejen kan derefter bruges de næste mange dage!

Forvarm ovnen til 200 grader.

Form dejen til en tynd pizzabund og lav en pizza med dine foretrukne toppings.

Bag pizzaen på midterste ovnrille i ca 20 minutter eller til skorpen er gylden.

Pizzafyld (til ca. 1/3 af dejen)

300 g oksekød
1 porre
1 løg
4 fed hvidløg
½ (højst) habanero – pas på – den kan være svær at ramme
½ aubergine
1 ds flåede hakkede tomater
Spinat
Ca 150 g økologisk mellemlagret 30+ ost efter smag.
Salt og peber efter smag
2 spsk olie
Variationer: kartofler, jordskogger, blegselleri You name it.

Med venlig hilsen

Preben H. Rosenberg

Fredericia den 2016-01-14

HUSK: En opskrift er at betragte som vejledende – bortset fra mine: de skal godt nok følges – helt cirka.