

Farfars masseovnspizza

Opskriften er afskrevet efter Vincezo's Place på YouTube:

https://www.youtube.com/watch?v=8Q_9h6VKm9c&t=34s

På videoen kan det være lidt svært af følge world champignon: Johnny di Francesco så jeg forsøger her at Popularisere den – sikkert mest af hensyn til min egen fatteevne??

Ingredienser

6 dl Lunkent vand

30 g salt

1 kg Rigtig pizzamel med w-tallet = 280 – 330 (**very very important**)

1 – 2 g frisk gær (skriver ét til 2 gram)

- Al vandet hældes i et dejfad
- Salt tilsættes – opløses helt vha. højre hånd
KUN højre hånd i (fedte??)fadet
- Ca 10% af melet tilsættes – opløses HELT
- Gæren tilsættes – opløse helt
- Resten af gæren tilsættes little by little
- Æltes – æltes - æltes i fadet
- Hældes ud på bordet – æltes – æltes – æltes
Til al melet er opslugt

Den elastiske dej dækkes med et vådt klæde i min. to timer.

Dejen deles til fem boller.

Hæver – night over - til **dobbelstørrelse**

Ønskes bollerne på køl, er det vigtigt at bollerne er færdighævet først.
Anbringes i lufttæt boks. Tages ud et par timer inden brug

Pizzasauce

1 ds./flåede tomater

Tomatpure, ketchup

1 løg

4 fed hvidløg

Lidt chili evt fire dråber ”stupid hot”

Lidt ingefær, lidt æblecider

Evt. stivelse til at tykne saucen

Muligt pizzafyld

oksekød

porre, løg, spinat, aubergine.....

økologisk mellemlagret 30+ ost efter smag.

Salt og peber efter smag

olie

Med venlig hilsen

Preben H. Rosenberg
Fredericia den 2020-12-14



Et solidt fundament
for den gode pizza!



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