



## Italiensk pizzabunn - tynn og sprø

Her viser vi deg steg for steg hvordan du kan lage ekte italiensk pizzabunn som er sprø og god, akkurat som i Italia. Denne oppskriften gir 8 pizzabunner. Du kan gjerne halvere den, eller fryse ned ferdige pizzabunner som beskrevet i oppskriften

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

# Steg for steg



## Steg 1:

Rør gjæren ut i vannet, tilsett de øvrige ingrediensene og elt deigen godt, gjerne 7-8 min i en kjøkkenmaskin. Del deigen i 200 g biter som rulles til runde boller, sett disse på kjøøl 2-3 timer tildekket med plast, du kan også begynne å kjevle med engang hvis ikke du har tid å vente



Du kan også dra ut deigen ved å strekke den ut i kantene, ha rikelig med semulegryn på bordet så sklir deigen lettere



## Steg 2:

Ha deig emnet ut på et bord strødd med semulegryn og kjevle ut en tynn pizza



## Steg 3:

Sett ovnen på 275°C. Bruker du pizzasten setter du denne inn i ovnen når du skrur den på, om ikke setter du inn en bakeplate. Slik at det varmer seg godt opp. Ha pizzaen på et bakepapir på baksiden av en bakeplate, ha på ønsket fyll og la den stå og hvile 30 min

#### Steg 4:

Skyv forsiktig bakepapiret med pizzaen over på den varme pizzastenen eller bakeplaten og stek 5-6 min eller til pizzaen er gyllen i kantene (tid avhenger av ovn)

#### Steg 5:

Nyt ekte italiensk pizza med sprø bunn. Gode råvarer med rene smaker er alfa omega

# Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i vannet, tilsett de øvrige ingrediensene og elt deigen godt, gjerne 7-8 min i en kjøkkenmaskin. Del deigen i 200 g biter som rulles til runde boller, sett disse på kjøøl 2-3 timer tildekket med plast, du kan også begynne å kjevle med engang hvis ikke du har tid å vente
- ② Ha deigemnet ut på et bord strødd med semulegryn og kjevle ut en tynn pizza. Du kan også dra ut deigen ved å strekke den ut i kantene, ha rikelig med semulegryn på bordet så sklir deigen lettere
- ③ Sett ovnen på 275°C. Bruker du pizzastein setter du denne inn i ovnen når du skrur den på. Du kan også sette inn en bakeplate slik at den varmer seg godt opp. Ha pizzaen på et bakepapir på baksiden av en bakeplate, ha på ønsket fyll og la den stå og hvile 30 min



TIPS

Se tips til fyll under *Lignende oppskrifter* under

- ④ Skyv forsiktig bakepapiret med pizzaen over på den varme pizzastenen eller bakeplaten og stek 5-6 min eller til pizzaen er gyllen i kantene (avhengig av ovn)



TIPS

**Frys ned ferdige bunner, så har du alltid en god pizzabunn på lur:** Følg samme fremgangsmåte, men stek pizzaene uten fyll i ca. 3 min. Etter at bunnene er avkjølt pakkes de i plast og fryses. Når de skal spises tas de opp og tines, før de fylles med ønsket fyll og stekes som vanlig til osten er smeltet

# Ingredienser

1 kg **Møllerens Pizzamel Tipo 0**

1 ts salt

1 pk gjær (fersk eller tørr)

2 ss olivenolje

5,5 dl kaldt vann

**Møllerens Semulegryn**

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften

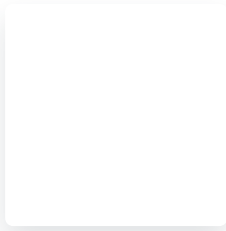


Møllerens  
Pizzamel  
Tipo 0



Møllerens  
Semulegryn

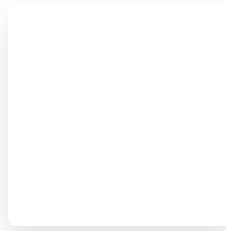
# Lignende oppskrifter



**Italiensk  
pizza på  
grillen**

🕒 40 - 60

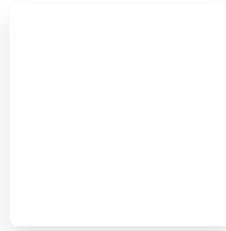
👨‍🍳 MIDDELS



**Pizza  
bianca**

🕒 40 - 60

👨‍🍳 ENKEL



**Caprese  
pizza**

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL