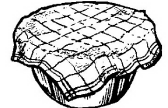
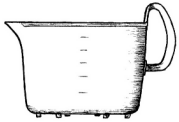


Pizzadeg

2 stora pizzor

Tag fram:



Degbunke

Liten kastrull

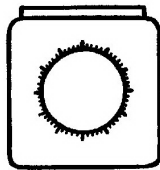
DL-mått

Msk-mått

Krm-mått

Träslev

Bakduk



Bakplåtspapper

Tidur

Degskrapa

Plåt

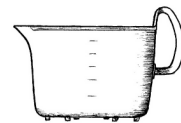
Jäst

Olja

Salt

Rågsikt

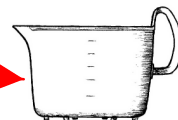
1 msk jäst - smula ner i bunken



2 dl vatten - värm i kastrullen till det känns ljummet



Häll vattnet över jästen och rör med träsleven



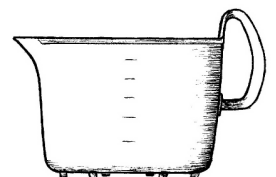
1 msk olja



2 krm salt

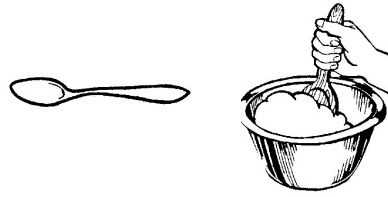


4 dl rågsikt

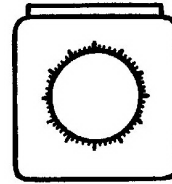


Pizzadeg sid 2

Blanda med
träsräven

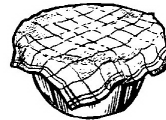


Ställ tiduret på 5 minuter.
Arbeta degen med träsräven i
5 minuter

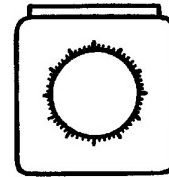
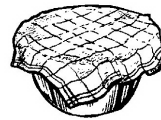


5 minuter

Lägg en bakduk över
degbunken



Ställ tiduret på 30 minuter
Jäs brevid spisen i 30 minuter.

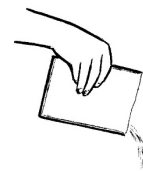
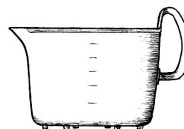


30 minuter

Häll lite mjöl på köksbänken.



Häll upp degen på mjölet



Dela upp degen i 2 delar med
degskrapan.
Rulla runda bollar.



Pizzadeg sid 3

Tryck ut degen till en rund
kaka

Lägg på plåt med
bakplåtspapper

