

Pizza með fyrri og seinni lyftingu		
340 g 00 hveiti (1 bolli + 1 tsk) 340 g AP hveiti (1 bolli + 1 tsk) venjulegt hveiti (+ það sem stráð er á borðið) 15 g sjávarsalt (1 tsk) 15 g extra virgin ólífuolía (1 matsk) + extra for dusting dough		Ítalskt hveiti sem er sérstaklega ætlað í pastagerð. Slíkt hveiti kallast „00“ hveiti, er fín malað og ákaflega próteinríkt. (Fæst etv. í Frú Laugu)
10 g þurrger (ca. 1 tsk)	Gerinu komið af stað í 28°C vatni sem tekið er af 355 mL.	Þurrgerinu og sykrinum blandað í 1/2 bolla af 28°C heitu og látið bíða uns froða hefur myndast – ca. 15 -20 mín
355 mL vatn		1/2 CUP = 120 mL fyrir gerið + 235 mL = 355 mL Fyrir 1800 g Hveiti samsvarar það 1.000 mL
		Saltinu (15g) blandað saman við vatnið sem ekki var notað til að koma gerinu af stað.
		Hveitinu hellt í skál og hola gerð í hveitið. Ólíunni og gerblöndunni hellt í.
		Hrært í blöndunni með höndunum og vatninu bætt í uns hún er orðin tilbúin til þess að hnoða hana.
Örlitlu af hveiti stráð á borðplötnun þar sem degið verður hnoðað.		Deiginu hellt á borðplötu og hnoðað uns allar tægjur hafa sameinast í einum hleif.
		Deigið er elt fram og aftur í X með hægri og vinstri hönd til skiptis í 5 – 8 mínútur. Að lokum er mynduð kúla úr deiginu með því að brjóta það saman og draga í kúlu með sléttu yfirborði.
		Deigkúlan er sett í skálina, breitt yfir hana og deigið látið hevast.
		Hveiti stráð á borðið og deiginu hellt úr skálinni og skipt í 4 hluta með spaða.
		Hlutarnir eru gerðir kúlulaga „svepplaga“.
		Deigkúlurnar eru lagðar á bakka sem hveiti hafði verið stráð á, breitt yfir með þunnu plasti og látið lyftast í annað sinn uns kúlurnar hafa stækkað 1½ sinnum. (50%)
		Hveiti stráð á borðið og deigkúluna og hún síðan fött út og teygð í rétta stærð.
Bökunarhiti		Steininn þarf að hita við 250° - 260°C í amk. 30 mín.
		Bakað við 250 í ca. 8 mín.

Frágangur á seinni lyftingu:

<https://www.youtube.com/watch?v=cFKWlqTI3Fw>

<https://www.youtube.com/watch?v=s4IL5I-UYbk>

<https://www.youtube.com/watch?v=Cq90IUQUCUo>



•

•153 grams 00 flour (1 cup plus 1 tablespoon)

•153 grams all-purpose flour (1 cup plus 1 tablespoon and 2 teaspoons)

•8 grams fine sea salt (1 teaspoon)

•2 grams active dry yeast (3/4 teaspoon)

•4 grams extra-virgin olive oil (1 teaspoon)

153 g 00 hveiti (1 bolli + 1 tsk) ítalskt hveiti sem er sérstaklega ætlað í pastagerð. Slíkt hveiti kallast „OO“ hveiti, er fín malað og ákaflega próteinríkt. (Fæst etv. í frú Laugu)

153 g AP hveiti (1 bolli + 1 tsk) venjulegt hveiti

8 g sjávarsalt (1 tsk)

2 g þurrger (1 tsk)

4 g extra virgin ólífuolía (1 tsk)

0,35 L vatn

4 cups (567 grams) Italian “00” flour

2¼ teaspoons kosher salt

1 teaspoon active dry yeast

2 teaspoons granulated sugar

1½ cups (355 ml) water, at room temperature