

Klassisk napolitansk pizza

Hævetid: 24 timer

NB!

For at pizzaberegneren kan fungere, skal den åbnes med en PDF-reader.
*Adobe Acrobat Reader, kan hentes gratis **her**.*

Copyright © Pizzafredag ApS. Alle rettigheder forbeholdes.

Klassisk napolitansk pizza

Hævetid: 24 timer **Side 2/5**

Antal dejboller

4

Vægt pr. dejbolle

270

Vand (Hydration)

65,00%

Poolish ingredienser

Mel (g)	193
Vand (ml)	193
Honning (g)	2,0
Tørgær (g)	1,3

Bruges frisk gær, skal mængden af gær ganges med 3.

Pizzadej ingredienser

Mel (g)	449
Vand (ml)	224
Salt (g)	18

Generelt om klassisk napolitansk pizza

Vil du lave klassisk napolitansk pizza, har du her en rigtig god opskrift. Vi har lavet en step-by-step guide til, hvordan du laver en poolish og en pizzadej, der kan give dig pizza med sprød bund og en lækker luftig krumme - Neapolitan style.

Poolish er en fordej - en starter - der sætter gang i gæringsprocessen og tilfører volumen og luft til den færdige pizzadej. Denne poolish laves med 100% hydrering - hvilket vil sige, den indeholder lige meget vand og mel.

Din poolish bør udgøre 20-40% af den færdige pizzadej. I vores pizzaberegner er andelen af poolish sat til 30%, som er den mængde, vi selv har den bedste erfaring med.

I felterne til venstre indtastes:

1. Hvor mange pizzaer du vil lave.
2. Hvor meget hver dejbolle skal veje.
3. Hvilken hydration (vandmængde ift. mel) du vil arbejde med.

Til en klassisk 12" pizza (ca. 30 cm) anbefaler vi, du sætter vægt pr. dejbolle til 260 g. - Så undgår du, at bunden bliver for tynd.

Din hydration bør ligge mellem 62-70% - Jo højere du sætter hydration, jo mere sprød og luftig vil din pizzabund blive. Du skal dog være opmærksom på, at din dej vil blive mere "klistret", jo mere vand der er i forhold til mængden af mel, og at det kan gøre dejen sværere at arbejde med.

Dejen i denne opskrift har en hævetid på 24 timer, så allerede dagen før du vil servere pizza, skal du starte med at lave en poolish.

God fornøjelse!
Pizzafredag-teamet

Pizzafredag ApS
Toldboden 3, 1. sal, Lok. 28
DK-8800 Viborg
support@pizzafredag.dk
Tlf. +45 60 98 10 10
pizzafredag.dk

Copyright © Pizzafredag ApS. Alle rettigheder forbeholdes.

Klassisk napolitansk pizza

Hævetid: 24 timer

Dag 1

Poolish

Poolish ingredienser

Mel (g)	193
Vand (ml)	193
Honning (g)	2,0
Tørgær (g)	1,3

Bruges frisk gær, skal mængden af gær ganges med 3.



Vælg de rigtige ingredienser.



Vær omhyggelig med afmåling/vejning.

En poolish er den fordej, der sætter gang i gæringen af din pizzadej, giver den volumen og tilfører den luft, du senere kan presse ud i kanten af din pizza.

1. Hæld vandet i en skål. Vandet bør være 40°C varmt, hvis du bruger tørgær -og bruger du frisk gær, bør vandet være ca. 35-37°C ("lillefingervarmt") for at aktivere gærcellerne optimalt.
2. Hæld honningen i vandet og rør rundt til honningen er opløst.
3. Bruger du **tørgær**, kommes gæren i melet, og de to ingredienser blandes grundigt sammen, inden melet hældes i vandet.
4. Bruger du **frisk gær**, kommes gæren i vandet/honningen og opløses.
5. Alt melet hældes i vandet, og røres rundt indtil massen er helt jævn.
6. Dæk din poolish i skålen til, og lad den hvile en time ved stuetemperatur.
7. Efter en time stilles skålen med poolish i køleskabet i 16-24 timer.

Pizzafredag ApS

Toldboden 3, 1. sal, Lok. 28
DK-8800 Viborg

support@pizzafredag.dk
Tlf. +45 60 98 10 10

pizzafredag.dk

Copyright © Pizzafredag ApS. Alle rettigheder forbeholdes.

Klassisk napolitansk pizza

Hævetid: 24 timer **Side 4/5**

Dag 2 (Dagen for servering)

Pizzadej

Pizzadej ingredienser

Mel (g)	449
Vand (ml)	224
Salt (g)	18

Når din poolish har stået på køl i 16-24 timer, tages den ud af køleskabet 1 time før du skal bruge den, så den får stuetemperatur. Du vil tydeligt kunne se, at din poolish har udviklet sig, og er blevet let og luftig.

1. Hæld vandet i en skål.
2. Hæld din poolish i vandet og rør rundt, indtil de er blandet godt sammen.
3. Hæld halvdelen af melet i blandingen og rør rundt.
4. Når blandingen er jævn, hældes saltet i og der røres rundt.
5. Hæld resten af melet i blandingen og rør rundt.
6. Når blandingen er jævn, kommes blandingen i en røremaskine (Har du mod på det, kan dejen også æltes i hånden).
7. Dejen røres i 15-20 minutter.
8. Når dejen er rørt godt sammen, hældes den ud på bordet og lægges i en "klump".
9. Lad dejen hvile under en skål i 15 minutter (Det styrker glutenstrukturen, og gør dejen stærkere og lettere at arbejde med).
10. Efter dejen har hvilet, kan du komme en smule olivenolie på hænderne og på toppen af dejen, som herefter formes til en flot rund kugle. (Du kan bruge en dejspartel el. dejskraber til at få dejen løsnet fra bordet).
11. Smør en smule olivenolie på indersiden af en skål.
12. Læg dej-kuglen i skålen, og kom låg på. Lad herefter dejen hvile i 30 minutter ved stuetemperatur.
13. Efter 30 minutters hvile, hældes dejen ud af skålen og lægges på bordet.
14. Kom lidt olivenolie på dejen og del den herefter op i det antal portioner du skal bruge.
15. Kom lidt olivenolie på hænderne og lav dejboller af dine portioner.
16. Kom en smule mel i bunden af en hævekasse, og læg dejbollerne i kassen.
17. Lad dejbollerne hæve i hævekassen i 2 timer ved stuetemperatur.
18. Efter 2 timer tages dejbollerne op af hævekassen og "åbnes" (formes til pizzabunde).
19. Pizzaerne "toppes" og bages.



Let og luftig poolish klar til brug.



Når dejbollerne er klar, lægges de i en hævekasse.

Pizzafredag ApS
Toldboden 3, 1. sal, Lok. 28
DK-8800 Viborg
support@pizzafredag.dk
Tlf. +45 60 98 10 10
pizzafredag.dk

Copyright © Pizzafredag ApS. Alle rettigheder forbeholdes.

Klassisk napolitansk pizza

Hævetid: 24 timer

Ekstra

Tips & tricks

Til sidst kommer lige nogle forskellige pizzahacks, der kan være en hjælp til at gøre processen nemmere og/eller slutresultatet bedre.

Tip #1 - Durum mel

Du kan med fordel bruge lidt durum mel eller semolina på en spartel, når du skal tage dejbollerne op af hævekassen. Herefter anbefaler vi, du vender dejen et par gange i en dyb tallerken med durum eller semolina, inden du former dem til færdige pizzabunde på bordet.

Tip #2 - Fjern mest muligt mel fra pizzabunden

Husk derefter at få mest muligt durum og semolina "børstet" af bunden, inden du "topper" den, og kommer den i ovnen. Løst mel på din pizzabund, kan give din pizzabund en lidt bitter smag, hvis det kommer med i ovnen. En god pizzaspade med huller, er bl.a. med til at fjerne overskydende mel.

Tip #3 - Luften skal ud i kanten

I den klassiske napolitanske pizza er det vigtigt, du får "skubbet" luften i dejen ud i kanten, og får den "låst fast" der. Du kan "låse" luften i kanten, hvis du giver dejen et let tryk med fingerspidserne lige foran kanten.

Tip #4 - Vælg den rigtige mel

Til denne opskrift anbefales en mel, der er velegnet til korte og mellemlange hævetider - Det kan eksempelvis være en "Pizzeria" fra italienske Molina Caputo.

Tip #5 - Vær forberedt

Til hvert trin i processen er det en fordel, hvis du sørger for at have det nødvendige udstyr, og dine ingredienser klar, inden du går i gang. På den måde kan du holde fokus på processen - i stedet for at lede efter udstyr/ingredienser undervejs.

Pizzafredag ApS

Toldboden 3, 1. sal, Lok. 28
DK-8800 Viborg

support@pizzafredag.dk
Tlf. +45 60 98 10 10

pizzafredag.dk

Copyright © Pizzafredag ApS. Alle rettigheder forbeholdes.

Følg Pizzafredag på facebook og Instagram!

- så deltager du helt automatisk i alle vores konkurrencer og får gratis inspiration, nyheder, tips og tricks.

#pizzafredagdk

Pizzafredag.dk | Pizza by you

Copyright © Pizzafredag ApS. Alle rettigheder forbeholdes.