

Min foreløbig bedste opskrift på pizzabund

Dette er min foreløbig bedste opskrift. Den er inspireret af René Munthe Eik, så en stor tak til ham for udgangspunktet for opskriften. Jeg har igennem 2020 og 2021 justeret opskriften til dansk, justeret mængder for bl.a. malt og emmermel, tilsat øl og rødvinseddike – og altså har endt ud i denne "go-to" og sikre version.

Det er en gennemprøvet opskrift, som giver virkelig gode pizzaer. Når jeg har pizzaaften for venner og familie, så er det ofte denne opskrift, som jeg bruger. For så kører jeg sikkert og ved, at den altid falder i god jord.

Vi får her en pizzabund med ca 64% hydrering/hydration. Vi laver den med udgangspunkt i en poolish og vi går efter noget smag ved at hæve/fermentere i køleskabet og ved almindelig stuetemperatur samlet i et par døgn.

Der bliver 6 bunde på ca. 250 gram.

→ OBS: Du kan evt. følge denne tidsplan, som passer med pizza fx en søndag aften (så begynder du blot fredag morgen).

Begynd dag 1 kl. 06:00 --> poolish: 12 timer i stuetemperatur + 2 timers køleskab

Dag 1 kl. 20:00 skal der mixes (og så skal den hvile ca. 30 min (i alt ca 1 times proces).

Dag 1 kl. 21:00: Vi former til bulk - den skal stå i stuetemperatur 2 timer - herefter sættes den på køl 28-36 timer.

Dag 3 kl. 07:00: Tag ud af køl og lad dejen vågne op i stuetemperatur i 2 timer. Herefter formes pizzabollerne. De står tildækket 8 timer og er klar kl. 17:00 (og kan så bruges i løbet af de følgende 4-6 timer).

Hvis du gerne vil forkorte eller forlænge tiderne, så tjek op i Pizzapp for justering af gærmængder.

Den brugte ølmængde er passende i forhold til smag - der bruges her 1 almindelig øl på 330 ml. (219 ml i poolish og 111 ml. i hoveddejen).

Ingredienser

Poolish

- 467 gram Stærk pizzamel, som fx Caputos manitobamel
- 248 gram Vand
- 219 gram Øl, gerne alm. pilsner - evt. brug almindelig vand
Øl tilsættes for smagens skyld. Samme mængde kan erstattes med vand. (Så kommer samlet vandindhold i poolishen op på 467 gram vand).
- 1,15 gram Frisk gær

Hoveddej

- Hele Polish'en
- 349 gram god pizzamel, som fx Caputos Cuoco
- 90 gram Emmermel (fuldkorn) - eller anden smagsgivende fuldkornsmel
Emmermel, Kamut, Einkorn eller andre melsorter er glimrende som smagsgivere til pizzadejen. Kan dog udelades, men tilsæt så samme mængde mel (fx pizzamel), så vi opretholder den samlede hydrering.
- 28 gram Naturkraft eller Caputos Criscito (tørret surdej)
Tilfører smag. Kan udelades.
- 20 gram Malt, enzymaktivt
OBS på malt! Tilfører også farve til bunden, når den bages i en alm. ovn. Har set, at nogle personer anbefaler, at malt udelades såfremt man bager med varme over 300 grader celsius. Jeg synes dog ikke, at jeg har oplevet dette problem (ved 400-450 grader).
- 94 gram Køleskabskold øl (eller vand, såfremt du bruger dette). Køleskabskold øl tilsættes for smagens skyld. Kan erstattes med vand.
- 0,3 gram Frisk gær
----- Senere i æltningen skal bruges: ----
- 17 gram Køleskabskold øl (eller vand, såfremt du bruger dette). Skal tilsættes undervejs
- 20 gram Rødvinseddike
Tilfører smag og påvirker bruning positivt under bagning. Kan udelades.
- 28 gram Fint salt

Sådan gør du

Polish

1. Tag en stor skål, der kan komme låg på eller som kan tildækkes. Kom øl og dit vand i skålen. Rør gær ud i væsken, så vi er sikker på, at den er opløst. Tilsæt mel. Alt mel skal være vådt. Tildæk skålen med tæt låg eller folie. Lad skålen stå i 12 timer i rumtemperatur (ca. 20-21 grader).
2. Sæt på køl i 30-120 minutter. Dette gør vi for at få polishen ned i temperatur inden vi skal bruge den.

Hoveddej

3. Kom polish i røremaskine sammen med 94 gram køleskabskold øl (eller vand, såfremt du bruger dette). Mix sammen. Tilsæt gær, så det blandes godt. (samlet ca. 1 min).
4. Tilsæt alt mel (inkl. criscito og malt). Mix sammen (og hjælp evt. tingene lidt med at samle sig).
5. Når det er blevet en fast og fin dej, så begynd at tilsætte mere væske (de 17 gram køleskabskold øl (eller vand, såfremt du bruger dette) og rødvinseddiken (som er blandet sammen)). Tilsæt kun et par dråber ad gangen og lad dejen optage væsken - tilbagehold ca 5-10 gram væske - gem det. Det tager nok 10-12 minutter.
6. Når dejen er æltet ca. 15 minutter tilsættes salt og de de sidste 5-10 gram væske. Ælt 5 minutter mere. Samlet æltetid er ca. 20 minutter alt afhængig af maskine og hastighed.

Bulk hævning

Tag dejen ud af maskinen. Virk dejen op, så du har en samlet bolle.

Smør en del af bordpladen med lidt olivenolie og læg den færdige dej her. Smør dejen ovenpå med et tyndt lag olivenolie og dæk dejen med plastfolie. (olien gør, at den ikke klistrer). Dejen skal hvile i 25-30 minutter.

Tag plastfolien af dejen og læg dejen ind over sig selv et par gange. Du vil tydeligt mærke, at dejen er blevet meget elastisk og hvis du har lyst, så kan du prøve at se, hvor langt du kan strække den :-)
Virk dejen op og læg dejen i en stor skål. Tildæk skål med tætsluttende låg/plastfolie.

Nu skal dejen stå ved en stuetemperatur (RT) på 21 grader i 2 timer.

Derefter skal det i køleskabet (CT) og fermentere yderligere i 4-5 grader. Her står den i ca. 32 timer (et sted mellem 28-36 timer).

Efter opholdet i køleskabet skal skålen tages ud og stå i stuetemperatur (ca. 21 grader) i 2 timer.

Virk dejbollerne op og bag :-)

Nu virkes dejen op til 6 dejboller. De placeres i hævekasse eller bøtter. Hæver her 8 timer. (De kan herefter benyttes i op til 4-6 timer, så pizzaaftenen kan strækkes.

God fornøjelse :-)