

Opskrift: Klassisk Pinsa Romana-dej

Let, luftig, sprød – og perfekt til parmesan, burrata, taleggio og alt det gode.

Ingredienser (2 store pinsa)

- 400 g hvedemel tipo 0 eller manitoba
 - 100 g risemel
- 20 g sojamel (kan udelades, men giver ekstra lethed)
 - 1 g tørgær eller 3 g frisk gær
 - 10 g fint salt
- 400 ml koldt vand (80 % hydrering)
 - 20 g olivenolie
- 50 g aktiv surdej (kan udelades – brug da 2 g tørgær i alt)

Sådan gør du

1. Rør dejen sammen

Bland alle meltyper, gær og vand. Rør kun til det samler sig. Lad hvile 20 min (autolyse).

1. Tilsæt salt og olie

Fold dejen 3–4 gange, til den er glat og smidig. Den skal være meget våd – det er meningen.

1. Koldhævning

Kom dejen i en olieret beholder.

Hæv 24–48 timer i køleskab. Jo længere tid, jo mere fordøjelig og luftig.

1. Formning

Vend dejen ud på et bord med lidt risemel.

Del i to.

Tryk den ud med fingrene til en oval, rustik form – aldrig rul den ud.

1. Forbagning

Bag ved 300–350°C (eller så varmt din ovn kan) i 3–4 min, til den er let gylden.

1. Topping og færdigbagning

Kom fyld på og bag 3–5 min mere, til kanten er sprød og midten luftig.