Kovászos pizza

Előkészületi idő:	Sütési idő:	Nehézségi szint: **Közepes**

Hozzávalók
- 200 g víz
- 2 teáskanál extra szűz olívaolaj
- 350 g pizza liszt
- 9 g só
- 60 g fehér kovász

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztásához az Ankarsum Assistent gépet ajánljuk.

Elkészítés:

Készítsük el a 60 g kovászt a következőképpen: tegyünk az anyakovászunkból 30 grammot egy tálba, tegyünk hozzá 30 g erős fehér lisztet és 30 g langyos vizet. Keverjük össze, takarjuk le a tálat és hagyjuk szobahőmérsékletű helyen érni 8-10 órán át.

Az Ankarsrum dagasztógép táljába mérjük be a hozzávalókat a recept szerinti mennyiségben. Arra ügyeljünk, hogy a só ne érintkezzen a kovásszal. A tésztát dagasszuk lassú fokozaton 3 percig, majd gyors fokozaton további 6-7 percig.

A tésztát tegyük át egy kiolajozott tálba és hagyjuk érni 3-4 órán át. Az első 1 órában hajtogassuk át háromszor, de utána már nem szükséges. A három óra leteltével a tésztát lisztezett munkalapra tegyük ki. Trockser segítségével, lökdösős technikával formázzuk bucira, majd takarjuk le egy konyha ruhával és hagyjuk kelni 1-1,5 órán át. Akkor kelt meg, ha a teteje már jó buborékos. Lisztezett sodrófával nyújsuk kör alakúra, tegyük rá a feltéteket és 245 fokra előmelegített sütőben süssük 15-20 percen át. Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek