Teljes kiőrlésű pizza

Előkészületi idő:	Sütési idő: **25 perc**	Nehézségi szint: **Közepes**

Hozzávalók
- 150 g búza kenyérliszt (BL80)
- 275 g víz
- 2 teáskanál só
- 20 g friss élesztő
- 300 g teljes kiőrlésű búzaliszt
- 3 evőkanál extra szűz olívaolaj

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztásához az Ankarsum Assistent gépet ajánljuk.

Elkészítés:

Őröljük meg a gabonát Salzburgi malmon. Közben 100 ml kézmeleg, tisztított vízbe morzsoljuk el az élesztőt, tegyünk hozzá egy kiskanál lisztet és hagyjuk felfutni 10-15 perc alatt. Az összes hozzávalót ezután tegyük az Ankarsrum Assistent Original dagasztó táljába és dagasszuk meg a tésztát 4-6 perc alatt. Ezután hagyjuk a tésztát érni 40 percig letakarva szobahőmérsékleten.

Ezt követően lisztezett felületen nyújtsuk ki a tésztát kör alakúra, kb. 1 cm vastagra. Ízesítsük a kívánt feltétekkel, majd kb. 25 perc alatt süssük meg sütőben, 200 fokon, sütőkövön. Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek

[Péklány nagycsomag (könyv + kovász + kenyértartó zsák)]

[Kenyér és baguette vágó/irdaló penge]