



Glutenfri pizzadej

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	18 Timer 30 Min.
Tilberedningstid	5 Min.
Portioner	4
Apparat	Combair V2000 fra 2021

Ingen gluten, men med struktur: Loppefrøskaller sørger for elasticitet og god formbarhed - for glutenfri pizzanydelse, der er overbevisende.

Dej

600 g glutenfrit pizzamel
(f.eks. Caputo Fioreglut)

2 tsk. malede loppefrøskaller

450 ml vand

5 g gær, smuldr

1 tsk. flydende honning

2 tsk. salt (ca. 12 g)

2 tsk. olivenolie

Formning

en smule olivenolie

Dej

Kom mel og loppefrøskaller i en skål, bland. Bland vand, gær og honning, lad det svulme op i ca. 10 minutter. Tilsæt væske til melet, bland det i. Tilsæt salt og olivenolie, ælt til en dej. Del dejen i 4 portioner, smør lidt olivenolie på, pak den løst ind i plastfolie, lad den hæve i køleskabet i ca. 12–18 timer.





Formning

Tag dejstykkerne ud af køleskabet, lad dem hvile i ca. 30 minutter. Anbring pizzastålet i ovnen, forvarm til 280 °C med PizzaPlus. Drys lidt glutenfrit mel på arbejdsfladen. Tag det første dejstykke af folien, læg det på arbejdsfladen, og tryk det med fingrene indefra og ud, så der dannes en kant på ydersiden. Vend dejen, arbejd igen indefra og ud, indtil bunden er ca. 5 mm tyk.

Sæt pizzastål ind

(For)varm ovnrummet til 280 °C i PizzaPlus

Pizza

Kom topping på pizzadejen efter ønske. Pensl kanten af dejen med lidt olivenolie. Træk pizzaen forsigtigt, men hurtigt over på pizzaskovlen, læg den straks på det forvarmede pizzastål i procesrummet, bag i ca. 5 minutter, så den er sprød.

Sæt bagværket ind

PizzaPlus 280 °C i 5 Min.

Tips

I stedet for PizzaPlus kan funktionen Professionel pizza bruges – findes udelukkende i pyrolyseovnene V6000. Det giver mulighed for bagning ved imponerende 350# °C – endnu varmere end med PizzaPlus. På kun fire minutter laves der en pizza, der overgår, hvad der hidtil har været muligt : med en luftig kant, ensartet bagt bund og smeltet, men stadig hvid mozzarella.

Tilbehør

Pizzastål

Pizzaskovl

Yderligere oplysninger

Oprettet den

02.09.2025

