

Rödbetspizzadeg

Ingredienser

3 st Rödbeta
2,75 dl Vatten
2 tsk Torrjäst
7 dl Vetemjöl
1,5 tsk Salt
2 tsk Flytande honung
1 tsk Olivolja

Testa på en spännande rosa pizza - rödbetspuré i degen ger inte bara en läcker färg utan även en maffigare deg! En sats blir två stora pizzan.

Förberedelsetid: 02:30

Tillagningstid: 00:10

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 2

Tillagning

1.
Tillred rödbetspurén genom att koka 2-3 skalade rödbetor tills de är mjuka. Placera de mjuka rödbetorna i en blender och kör till en slät puré. Använd 1 deciliter av den färdiga purén till degen.
2.
Rör ihop vattnet med jästen tills jästen lösts upp. Rör ner mjöl, salt, honung och rödbetspurén. Knåda tills det bildats en klibbig deg.
3.
Pensla en stor skål med olivolja och placera degen i skålen. Täck med en bakduk och låt degen jäsa på ett varmt ställe i 2 timmar.
4.
Värm ugnen till 225 grader och placera en ugnsplåt in i ugnen.
5.
Dela den jästa degen i två delar.
6.
Strö mjöl på ett bakbord och dela degen i två delar. Pensla en kavel med lite olivolja och kavla ut degen tills pizzan är cirka 2 centimeter tjock. Lyft över på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt. Upprepa med den andra degen.
7.
Toppa pizzabotten med valfria ingredienser. Flytta över en pizza i taget på den förvärmda ugnsplåten. Grädda pizzan i 10 minuter på mellersta falsen.