

Grunddej til rugpizza



Antal: 2 pizzaer

Ingredienser

- Grundrugdej til pizza
- 25 g gær
- 3 dl vand, lunkent
- 300 g rugmel
- 150 g durummel
- 1 tsk. salt

Fremgangsmåde: Opløs gæren i ½ dl vand, tilsæt 2 spsk. rugmel og 1 spsk. mel.

Rør det sammen til en pasta, dæk skålen til og lad den stå i ½ time.

Rør derefter de sidste 2½ dl vand i, tilsæt resten af melet og salt.

Ælt dejen til den er jævn og glat.

Læg den i en skål og lad den hæve tildækket i 2 timer

Velbekomme!