

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 31 · Pakke med surdejspizzadej

Fire dejkugler, et kort med vejledning, og fredagens pizzaaften er klaret.

Opskrift 31 · Pakke med surdejspizzadej

Derfor køber folk det: familier elsker en aften med hjemmelavet pizza, men ingen har lyst til at lave dejen. Du sælger dem den svære del, og de får æren.

- **Kategori og pris:** Pakke · 80 kr. for 4 dejkugler (hver giver en pizza på 25,5–30,5 cm)
  Giver: 4 kugler a 250 g
- **Sværhedsgrad:** Let. Du skal hverken forme, snitte eller bage.
- **Tidsplan:** rør dejen sammen torsdag kl. 16 → dejkuglerne i køleskabet torsdag aften →
- koldhæv i 24–72 timer → afhentning lørdag, bagning lørdag eller søndag

Ingredienser

- 560 g hvedemel (manitoba) (ca. 11 dl)
- 380 g vand (4 dl) – 68 %, nem at strække ud derhjemme
- 100 g aktiv surdej (knap 1 dl)
- 14 g salt (2½ tsk)
- 15 ml olivenolie (1 spsk) plus lidt til at smøre poserne med
- Semulje eller ekstra mel til at drysse med

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Lidt mere mel og salt, en smule olivenolie, en kortere førstehævning og så **kugler i stedet for et brød og en lang koldhævning**. Den lange tid på køl giver surdejspizzaen en smagfuld skorpe med små blærer og gør det nemt for dine kunder at få bagningen til at passe ind: dejen holder sig 3 dage i deres køleskab.

Fremgangsmåde

1. Fodr Dolly om morgenen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet (tilsæt olivenolien sammen med saltet).
2. Lav 3 omgange stræk og fold med 30 minutters mellemrum.
3. Lad dejen hæve første gang, men kun til den er vokset 30–50 % (ca. 3–4 timer ved 25 °C). Pizzadej skal hæve mindre, før den formes til kugler.
4. **Form kugler:** del dejen i 4 stykker på 250 g. Form hvert stykke til en spændt kugle ved at trække kanterne ind under dejen.
5. Smør 4 lynlåsposer på ca. 1 liter eller 4 runde plastbøtter let med olie. Læg én kugle i hver, og luk godt til.

6. **Koldhæv:** sæt dejen direkte i køleskabet i 24–72 timer. Rør dejen sammen torsdag, så den er bedst, når kunderne henter den lørdag.

7. Sæt en etiket på hver pose med sidste bagedato (3 dage efter afhentning).

Kortet med bagevejledning til hjemmebagning (print det, og læg det i posen)

1. Tag dejen ud af køleskabet 2 timer før bagning. Lad den blive i posen.

2. Forvarm ovnen i 45 minutter ved den højeste temperatur, 260–290 °C, med en pizzasten, et bagestål eller en omvendt bageplade i ovnen.

3. Drys mel på køkkenbordet, og tryk dejkuglen flad fra midten og ud, så der er en tyk kant. Stræk dejen over knoerne til en diameter på 25,5–30,5 cm.

4. Hold igen med fyldet: sovs, ost og andet fyld. Lidt er bedst.

5. Bag i 7–10 minutter, til kanten er hævet op og har brune pletter.

6. Lad pizzaen hvile i 2 minutter, skær den ud, og markér mig på dit billede!

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 portion	9,37 kr.
Ekstra hvedemel (manitoba) og salt	60 g + 4 g	0,47 kr.
Olivenolie	15 ml	1,00 kr.
Semulje til at drysse med	1 spsk	0,33 kr.
Ingredienser i alt		11,18 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		80 kr.
Du beholder		66,82 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber den:** familier med børn, par, der holder kæresteaften hjemme om fredagen, og teenagere, der har venner til overnatning.
- **Menutekst til at kopiere:** Pizzadejspakke med surdej: 4 koldhævede dejkugler, klar til at strække ud, samt et kort med bagevejledning til hjemmebagning. Pizzaaften på den nemme måde.

- **Bedste dag/sæson:** hele året; bedst til afhentning om lørdagen med beskeden »bag i aften«. Pizza på grillen er meget populært om sommeren.

Gør det til en pakke: tilbyd en udvidet pakke til 120 kr. med et glas af din yndlingsmarinarasauce og en lille pose revet mozzarella. Endnu bedre: Sælg en samlet pakke: »Pizzaaften + et brød med hvidløg og parmesan« til 160 kr.

> *Sarahs tip: Pizzadej er det nemmeste på din bagedag. Den kommer aldrig i din ovn, så den giver ren ekstra indtjening på en travl lørdag.*

Hvis det går galt

- **Dejen revner, når den strækkes:** den er for kold. Kunderne skal lade den stå på køkkenbordet i hele 2 timer.
- **Posen er pustet op som en ballon:** dejen har hævet for meget, før den kom i køleskabet. Lad kun dejen vokse 30 % under den første hævning.
- **Flad og bleg skorpe derhjemme:** ovnen var ikke varm nok. Skriv »forvarm i 45 minutter« med fed skrift på kortet.