PIZZA MARGHERITA



Pizzat alkavat nykyään olla perusruokaa, ja ne voivat olla maukkaita ravitsevia ja monipuolisia – varsinkin kotitekoisina. Tämä pizza on klassinen Margherita, jossa on yksinkertainen juusto-tomaattitäyte. Päälle sopii kourallinen rucolaa joko juuri ennen tarjoilua tai paistamista ripoteltuna. Lisää täytteitä oman makusi mukaan, esimerkiksi anjovista, oliiveja, kinkkua, sieniä tai paistettuja kasviksia.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 10-15 minuuttia + taikinan nostatus  **Kypsennysaika:** 20 minuuttia  **Annoksesta tulee** 1 iso pizza | |
| **TAIKINAAN** | |
| 3 ½ dl (225 g) | Vehnäjauhoja |
| ½ tl | Suolaa |
| 1 tl | Sokeria |
| 1 tl | Kuivahiivaa |
| 1 rkl | Oliiviöljyä sekä ylimääräistä voiteluun |
| 1 ¼ dl | Kädenlämpöistä vettä |
| **TÄYTTEESEEN** | |
| 6 rkl | Kotitekoista tomaattikastiketta tai hyvälaatuista valmiskastiketta |
| 1 tl | Kuivattua oreganoa |
| 125 g | Mozzarellaa ohueksi viipaloituna |
| 3 | Isoa tomaattia viipaloituna |
| 1 rkl | oliiviöljyä |
|  | Vastajauhettua mustapippuria |
|  | Muutama tuore basilikanlehti pieneksi revittynä |
| 1. Öljyä iso pizzapaistoalusta tai uunipelti. 2. Mittaa jauhot, suola, sokeri, hiiva ja öljy monitoimikoneeseen. Lisää koneen käydessä vesi, niin että saat löysän, mutta ei tahmean taikinan. Alusta taikina käyttämällä konetta vielä minuutin ajan. Voit sekoittaa taikinan myös käsin kulhossa. Sekoita ensin veitsellä ja kumoa sitten taikina jauhotetulle alustalle. Alusta 5 minuuttia, niin että taikina on sileää ja kimmoisaa. 3. Kuumenna uuni +220ºC-asteiseksi. 4. Levitä pizzapohjan päälle tomaattikastike, mutta ei aivan reunoille saakka. Levitä päälle juustoviipaleet ja ripottele pinnalle oreganoa. 5. Pane tomaattiviipaleet päällimmäiseksi, valuta päälle öljyä ja mausta pippurilla. 6. Paista pizzaa uunissa noin 20 minuuttia tai kunnes reunat ovat rapeat ja ruskeat, juusto on sulanut ja koko täyte sihisee. 7. Ripottele pinnalle basilikanlehdet. | |
| MAIDOTON **myös kananmunaton ja pähkinätön**  **Valmista pizza ohjeen mukaan**, mutta korvaa mozzarella samantyyppisellä, sulavalla maidottomalla juustonkorvikkeella. | |
| **GLUTEENITON**  **myös kananmunaton ja pähkinätön**  TAIKINAAN  2 dl (115 g) riisijauhoja  Runsas 1 dl (85 g) perunajauhoja  ½ dl (30 g) tapiokajauhoja  1 rkl ksantaanikumia  ¼ tl suolaa  1 tl sokeria  1 ½ tl kuivahiivaa  1 rkl oliiviöljyä sekä ylimääräistä voiteluun  Noin 2 dl kädenlämpöistä vettä   * Voitele pizzapaistoalusta tai uunipelti öljyllä. Sekoita keskenään jauhot, ksantaanikumi, suola, sokeri, hiiva ja öljy monitoimikoneessa tai käsin. * Lisää vesi ja sekoita ainekset pehmeäksi taikinaksi. Anna koneen käydä vielä minuutin ajan. * Siirrä taikina maissijauhoilla jauhotetulle alustalle ja muotoile palloksi. * Jatka ohjeen kohdasta 3, mutta peitä taikina öljytyllä muovikelmulla, jotta se ei kuivu nousemisen aikana. | |