



Nopea pizzapohja leivinjauheella

Aineet: 2½ dl vehnäjauhoja tai 3 dl hiivaleipävehnäjäuhoja
2 tl leivinjauhetta
½ tl suolaa
1 dl vettä
2 rkl öljyä tai sulatettua margariinia

Täyte:

4-5 tomaattia
1 iso rasia anjovista tai 2 rasiaa sardiineja
oliiveja
½-1 rkl pizzamaustetta
n. 3 dl juustoraastetta.

- Valmistus:
1. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa.
 2. Lisää kylmä vesi ja öljy. Sekoita taikina tasaiseksi.
 3. Kaaviloi taikina leivinpaperin päällä tai taputtele se jauhotetun käden avulla pyöreäksi levyksi halkaisija n. 25-30 cm.
 4. Vedä leivinpaperi pohjineen pellille.
 5. Levitä levyllä viipaloidut tomaatit, valutetut anjovikset sekä kokonaiset tai viipaloidut oliivit.
 6. Ripottele pinnalle pizzamaustetta sekä juustoraastetta.
 7. Paista pizza 250 asteessa 12-15 minuuttia uunin keskiosassa.