



Paprikapizza

- Aineet:
- Pohja:
 - 2 dl vettä
 - 25 g hiivaa
 - 1/2 tl suolaa
 - 50 g voita sulatettuna
 - 5 dl vehnä jauhoja
 - Täyte:
 - 1 prk (400 g) tomaattimurskaa valutettuna
 - 1 rkl oreganoa
 - 1/2 rkl basilikaa
 - 2 valkosipulinkynttä
 - 1/2 tl suolaa
 - 1/2 tl mustapippuria rouhittuna
 - 3 isoa eriväristä paprikaa, mustia oliiveja
 - 1 pss (150 g) juustoraastetta
 - 1 pss (150 g) aura juustoa

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää muut ainekset ja sekoita tasaiseksi. Vaivaa taikina kimmoisaksi. Anna nousta hyvin liinan alla. Kauli taikina uunipellin kokoiseksi tai pyöreiksi pohjiksi ja nosta pellille leivinpaperin päälle. Anna kohota liinan alla. Valuta tomaattimurska ja mausta. Leikkaa paprikat ohuiksi viipaleiksi. Levitä tomaattiseos kohonneelle pohjalle ja lisää paprikaviipaleet, haluamasi määrä oliiveja sekä juustot. Paista 250 asteessa noin 15 min.