



Neljän juuston pizza

Aineet: Pohja:
2 dl vettä
25 g hiivaa
½ tl suolaa
50 g voita sulatettuna
5 dl vehnä- tai hiivaleipävehnä jauhoja
Täyte
2 valkosipulin kynttä
12 tuoretta salvianlehteä
100 g Mozzarella-juustoa
100 g Gruyère-juustoa
100 g Emmental Mustaleima juustoa raastettuna
100 g Aura-juustoa

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Sekoita joukkoon muut ainekset. Anna taikinan kohota. Vaivaa kohonnut taikina hyvin. Voit tehdä taikinasta uunipannun kokoisen pizzan tai annospizzoja esim. 2 isoa tai 4 pienempää. Kauli tai taputtele taikina uunipannun kokoiseksi tai annospizzoiksi ja nosta leivinpaperille uunipannulle tai -pellille. Anna taikinan nousta täytteen valmistamisen ajan.

Vinkki: Voit korvata osan jauhoista kaura-, ohra- tai ruishiutaleilla. Käytä tällöin 3 dl jauhoja ja 3 dl hiutaleita.

Valmista täyte. Leikkaa valkosipulin kynnet läpikuultavan ohuiksi viipaleiksi ja halkaise salvianlehdet.

Raasta muut juustot ja hienonna Aura-juusto. Leivo taikinasta neljä annospohjaa ja anna niiden kohota liinan alla 15 min. Asettele pohjille valkosipuliviipaleet sekä salvianlehdet ja ripottele päälle juustoraasteet sekä Aura-juustoa. Paista 200 asteessa noin 10 min. Tarjoa heti uunista otettuasi.