



Italialainen sipulipizza

Aineet: Pohja:
2 dl vettä
30 g hiivaa
1/2 tl suolaa
4-5 dl vehnä jauhoja
2 rkl öljyä
Täyte:
n. 500 g (5-6 kpl) sipulia
4 rkl öljyä
3 kovaksi keitettyä kananmunaa
1 prk tomaattipyreetä
3 tomaattia
2 dl juustoraastetta
1/2 tl suolaa
mustapippuria, oreganoa

Valmistus: Valmista ensin pohjan taikina. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola ja osa jauhoista. Vaivaa taikina tasaiseksi. Lisää öljy ja loput jauhoista. Vaivaa taikina napakaksi.

Kuori sipulit ja leikkaa ohuiksi renkaiksi käsin tai monitoimikoneella. Kuullota sipuleita öljyssä pannulla kunnes ne pehmenevät. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Viipaloi tomaatit ja kananmunat ja raasta juusto.

Kauli taikinasta uunipellin kokoinen levy. Levitä pohjan päälle tomaattipyree, sipulirenkaat ja tomaattiviipaleet. Ripottele päälle osa juustoraasteesta ja kuivattua tai tuoretta oreganoa. Paista 225 asteessa 15-20 minuuttia kunnes taikina on kohonnut ja saanut väriä. Ota pizza uunista, lisää päälle munaviipaleet ja ripottele päällimmäiseksi loput juustoraasteesta. Paista vielä noin 5 minuuttia.