



Kalapizza

Aineet: Pohja:
25 g hiivaa
2 dl vettä
1 rkl oliiviöljyä
5 dl vehnä jauhoja
1 tl suolaa
Tomaattikastike:
1 tlk tomaattimurskaa
½ tlk (35 g) tomaattipyrettä
2 tl pizzamaustetta
2 tl basilikaa
1 tl mustapippuria
1 tl suolaa
Täyte:
savustettua, hiillostettua tai marinoitua kalaa
sipulia
paprikaa
parsaa
oliiveja
4-5 dl juustoraastetta (½ emmental, ½ mozzarella)

- Valmistus:
1. Liuota hiiva ja suola haaleaan veteen.
 2. Lisää jauhot ja lopuksi öljy.
 3. Vaivaa taikina tasaisen kiinteäksi.
 4. Kauli pohja ohueksi levyksi. Anna nousta uunipellillä hetki liinan alla.
 5. Kiehauta tomaattimurska, lisää tomaattisose ja mausteet. Keitä kunnes kastike sakenee ja anna jäähtyä hetken.
 6. Levitä kastike pohjalle ja lada päälle muut ainekset.
 7. Ripottele päälle juustoraastetta ja paista pizza 225 asteessa noin 20 minuuttia.