



Tomaattipizza

Aineet: (2 isoa pizzaa)
Pizzapohja:
2,5 dl vettä
25 g hiivaa
0,5 tl suolaa
0,5 dl öljyä
n. 6-7 dl vehnä jauhoja
Täyte:
100 g ranskankerma
3-4 valkosipulin kynttä
1 iso sipuli
n. 5 tomaattia
suolaa
rouhittua mustapippuria
basilikaa
(mozzarella juustoa tai mustaleima- emmentalia)

Valmistus: Aloita valmistamalla pizzapohja. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen, lisää suola, öljy ja osa jauhoista. Sekoita tasaiseksi. Vaivaa loput jauhot taikinaan käsin. Kohota taikina lämpimässä paikassa liinan alla noin 30 minuuttia.

Kauli taikinasta kaksi pyöreää halkaisijaltaan noin 30-35 cm olevaa pizzaa.

Viipaloi valkosipulin kynnet, sipuli ja tomaatit. Voitele pizzapohjat ranskankermalla. Levitä päälle tomaatti-, sipuli- ja valkosipuliviipaleita sekä halutessasi mozzarella juustoviipaleita limittäin tomaattiviipaleiden kanssa tai emmentalraastetta päälle. Ripottele päälle lisäksi rouhittua mustapippuria ja hiven suolaa.

Paista pizzat yksi kerrallaan 225 asteisessa uunissa noin 20 minuuttia, kunnes pizzan reunat ovat saaneet hieman väriä. Koristele valmiit pizzat basilikanlehdillä.