



Napolin pizza

Aineet:

Pohja:

1½ dl lämmintä vettä

1 dl voisulaa

25 g hiivaa

½ tl suolaa

4½ dl vehnä jauhoja

Täyte:

3 dl emmentaljuustoa raasteena

3 dl Fontal-juustoa raasteena

1 tlk kokonaisina säilöttyjä tomaatteja

½ rkl basilikaa

½ rkl oreganoa

2 rkl kaprismarjoja

2 puserrettua valkosipulin kynttä, valkopippuria, suolaa

Valmistus:

Hienonna säilötty tomatit ja kaada liemineen kulhoon, lisää muut mausteet ja anna mehustua. Valmista pohja ja alusta taikina tasaiseksi. Anna nousta kaksinkertaiseksi. Kaaviloi pellin kokoiseksi levyksi. Levitä sille juustoraasteet ja päälle tomaattiseos. Taita taikinan reunoja noin 2 cm täyteen päälle. Paista 275-asteessa n. 15 min.