

MEHEVÄ PIZZA

TÄYTE:

- 2-3 kesäkurpitsaa koosta riippuen
- purjo/sipulia
- paprikaa
- 400-700 gr jauhelihaa
- 700 gr tomaattimurskaa
- juustoraastetta

Silppua purjo/sipuli ja paprika astioihinsa. (Voit myös kuullottaa ne paistinpannalla - ei ole välttämätöntä.)

Ruskista jauheliha ja mausta se suolalla, pippurilla, grillimausteella, soijalla tms. tottumustesi mukaisesti melko voimakkaasti, koska maku sulautuu muun täytteen sekaan.

Siivuta kesäkurpitsa ja kuullota siivut paistinpannalla läpikuultaviksi tai hiukan ruskistuen.

Kun täytteen lajit ovat valmiina, niin valmista pohja.

POHJA:

Jokaisella on yleensä oma tapansa tehdä pizzapohja, tässä on yksi mahdollisuus.

- 5 dl vehnä jauhoja
- 1/2 tl suolaa
- ruokalusikallinen (vajaa) leivinjauhetta
- 100 gr voita tai margariinia
- 1,5 dl maitoa tai vettä
- 200 gr purkki rahkaa tai kermaviiliä

Sekoita maito/vesi, suola, leivinjauhe ja rahka/kermaviili.

Nypi/hierrä pehmeä voi/margariini venäjajauhojen kanssa tasaiseksi seokseksi, johon sitten sekoitat em. nesteseoksen. Kaada seos leivinpaperilla vuoratulle uunipannulle ja lisää jauhoa tarpeen mukaan, että saat taputeltua sen tasaiseksi kerrokseksi pannulla.

Seuraavaksi levitetään tomaattimurske, sen päälle kuullotetut kesäkurpitsasiivut ja kerroksittain osin sekoittaen purjoa, jauhelihaa, paprikaa ja lopuksi juustoraastetta.

Kypsennetään 200 asteessa n. 25 minuuttia niin, ettei juusto kuivu liian sitkeäksi kerrokseksi. Kun olet ottanut pannun pois uunista, levitä sen päälle alumiinifolio ja pari froteepyyhettä, niin maut imeytyvät rauhassa ja pizza säilyy mehevänä. Voi myös pakastaa valmiiksi leikattuina annospaloina ja tarjoilla myöhemmin.