



SPELTAPITSA PEPPERONIGA

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Vala pitsajahu kaussi, lisa käesoe leige vesi ja oliiviõli, sega kõik läbi. Sõtku tainapall ühtlaseks elastseks tainaks. Tõsta kaussi, kata rätikuga ja lase soojas tuuletõmbuseta kohas (näit. 35-kraadises ahjus) kahekordseks kerkida. Selleks kulub u 1 tund. Pane ahi 245 kraadi peale kuumenema. Jaga kerkinud pitsataigen kolmeks tükiks. Aseta lauale ahjuplaadi suurune tükk küpsetuspaberit. Puista sellele maisijahu ja aja käega laiali. Tõsta keskele üks tainatükk, puista sellele imeõhuke kiht maisijahu. Rulli tainas õhukeseks kettaks. Tõsta koos küpsetuspaberiga ahjuplaadile. Pane põhja keskele 1 kuhjaga sl tomatipastat, aja see spaatliga laiali. Puista tomatipastale pool juustukogusest. Laota pitsale pepperoni viilud ja köögipaberiga kuivatatud oliivid. Puista peale ülejäänud juust. Puista pitsale kuivatatud punet. Tõsta plaat ahju alumisele siinile ja küpseta 245 kraadi juures u 10 minutit, kuni põhi on küpsenud ja juust sulanud. Lase pitsal enne lahtilõikamist ja söömist veidi taheneda. Toimi sarnaselt ülejäänud kahe tainapalliga või vali neile mõni muu meelepärane pitsakate.

www.veskimati.ee

1 pakk (400 g) Veski Mati Spelta pitsa küpsetussegu

230 ml soojapoolset, ~32 kraadist vett

2 ml oliiviõli

Kate ühele pitsale:

1 sl tomatipastat

u 100 g riivitud mozzarella juustu

10 viilu pepperoni vorsti

15 oliivi

serveerimiseks basiilikut