



TÄISTERA SPELTAJAHUST PÕHJAGA KITSEJUUSTU-TOMATIPIRUKAS

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Alusta piruka põhja valmistamisest. Sega jahu soolaga ja lisa külma või tükikesed. Näpi sõrmede vahel tainas puruseks. Lisa muna ja sega kiiresti ühtlaseks tainaks. Vormi tainas lamedaks kettaks ning mässi seejärel toidukillesse. Lase külmkapis 30 minutit seista. Määri 23 cm lahtikäiv pirukavorm võiga. Vajuta tainas vormi põhja ja külgedele. Tasanda servad noaga. Torka kahvliga põhja sisse augud. Tõsta vorm koos taignaga veel 30 minutiks külmkappi. Kuumuta ahi 200 kraadini. Lõika küpsetuspaberist pirukavormist umbes 10 cm suurem ketas. Tõsta pirukale. Vala peale küpsetusoad (kas spetsiaalsed keraamilised küpsetusoad või kuivatatud herned, oad, riis vms). Küpseta põhja alumisel siinil 12 minutit. Eemalda seejärel küpsetuspaber koos küpsetusubadega ja jätkka põhja küpsetamist lahtiselt veel 5 minutit. Tõsta põhi ahjust välja. Valmista täidis. Klopi kausis munad lahti. Lisa koor ja parmesani juust, maitsesta soolaga. Lõpuks sega hulka pehme kitsejuust. Täidis võib jääda veidi tükiline. Vala täidis eelküpsutatud pirukapõhjale. Lao peale kirsstomatid. Küpseta pirukat ahju keskmisel siinil 180 kraadi juures 25 minutit, kuni täidis on hüübinud ja kuldne. Tõsta pirukas ahjust. Lase umbes 15 minutit taheneda. Kui soovid, jahvata peale mõned keerud musta pipart. Serveeri värskes salatiga.

www.veskimati.ee

Põhi:

200 g Veski Mati täisteraspeltajahu

0,5 tl soola

100 g külma või

1 muna (M)

Täidis:

3 muna

150 ml 10% koort

20 g riivitud parmesani juustu (u 0,5 dl)

110 g pehmet kitsejuustu

200 g kirsstomateid

soola, pipart