



SUVINE PITSA BASIILIKUPESTO JA TOMATIGA

Retsept:Merilin Siimpöeg/ Koogikontor

Valmistamine

Selle retsepti järgi valmiv pitsa on totaalne grillipidude hitt! Vala kaussi pool pakis olevast küpsetussegust. Sega hulka 115 ml leiget vett ja 1 spl õli. Sõtku kiirelt ühtlaseks tainapalliks ja jäta tunniks ajaks sooja kohta kerkima. Kui kasutad ära terve paki, siis kahekordista kattematerjali koguseid. Samal ajal valmista pesto. Selle jaoks pane kannmikserisse kõik pesto koostisosad ja purusta kuni saad ühtlase tekstuuriga kreemi. Ilmselt tuleb sul seda natuke rohkem kui pitsale kulub. Kui tainas on kerkinud, siis rulli see jahusel laual suureks ringiks. Määri tainaring üle basiilikupestoga ja aseta peale tomativiilud. Kõige lõpuks kata mozzarellaviiludega. Küpseta 190 kraadises ahjus 25-30 minutit kuni



põhi on krõbe ja juust sulanud. Serveeri värskelt jahvatatud musta pipra ja basiilikulehtedega. www.veskimati.ee

1 pakk Veski Mati spelta pitsa
küpsetussegu

1 spl oliiviõli

Basiilikupesto:

1 suur peotäis värsked basiilikulehti

2 küüslauguküünt

70 g röstitud india pähkleid

70 g parmesani juustu

75 ml oliiviõli

2 spl sidrunimahla

meresoola

Katteks:

3-4 tomatit

250 g mozzarella juustu

musta pipart