



PERFEKTNE PITSAPÕHI

Retsept:Getter Madison

Valmistamine

Pärmitainaga üldiselt on lugu nii, et mida kauem sel lasta kerkida (mitte üle), seda maitsekam see jääb. Ja pitsatainas on üks neist, mille võiks lasta vabalt tunde omaette toimetada. Kui aega on, tasub alustada jahedatest koostisosadest ja kergitada jahedas. Kui on kiire – kasutage käesooja vett ning asetage 50kraadini soojendatud ja välja lülitatud ahju. Tainas kerkib sedasi poole tunniga ilusti kahekordseks. Esimene tähtis reegel – jahu tasub lisada järk-järgult, mina isiklikult kunagi kogust ei mõõda, vaid hindan tainast paksuse järgi. Tainas ei peaks mingil juhul jääma kuiv, pigem niiskemapoolne. Aga antud kogusest võib siiski lähtuda, sest umbes sinnakanti jahu kulub. Pärm lahustada vees, juurde segada jahu ning teised koostisosad. Sõtkuda siledaks (võtab aega mitmeid minuteid). Lasta kerkida kahekordseks. Rullida nii õhukeseks või paksuks kui soovi on, mina eelistan väga õhukest põhja. Küpsetada ahjus 220-250 kraadi juures koos kattega u 10 minutit või kuni kuldne. Oma lemmikutest koostisosadest räägin

tulevikus pikemalt – pildil on mu signatuurpitsa pardirinnafilee, *camembert* juustu, peekoni, sibula, granaatõunaseemnete, rukola ning kodukootud tšillimoosiga. Kindel rahvarõõmustaja ☒
<https://thymeout.ee/perfektne-pitsapohi/>

- 800g durumnisujahu
- 200g Veski Mati maisijahu või Veski Mati nisumannat
- 4 spl oliiviõli
- soola
- 1 tl suhkrut
- 50 g presspäarmi
- 6 dl vett