



PITSA KÖÖGIVILJADEGA

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Pitsataigna valmistamiseks kaalu jahu suurde kaussi, lisa sool. Sega teises kausis vesi, pärm ning suhkur, lase seista 10 minutit. Kalla vedelik kuivainetele ning sõtku kuni tainas on ühtlane ja tuleb käte küljest lahti. Jäta sooja kohta tunniks kerkima. Jaga tainas kaheks ning rulli see ümmarguselt lahti. Tõsta rullitud tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile või pitsakivile. Kata lahtirullitud pitsaalus tomatikastmega ning laota peale meelepärane kate (paprika, suvikõrvits, šampinjonid). Maitsesta soola ja pipraga ning laota kõige peale meelepärane juust. Küpseta 250-kraadises ahjus 10-15 minutit kuni juust on sulanud ning tainas krõbe.

- 500g Veski Mati Grahamjahu
- 1 spl sool
- 7g Veski Mati Kuivpärm
- 1 spl suhkur
- 350 ml käesoe vesi
- tomatikaste
- paprika
- suvikõrvits
- šampinjonid
- sool, pipar
- juust