



Pizzan makuiset sarvet

Aineet: 2 1/2 dl vettä
1 tl suolaa
1 rkl sokeria
5 1/2 - 6 dl vehnä jauhoja tai sämpylävehnä jauhoja
3 tl leivontahiivaa tai 15 g tuoretta hiivaa
n. 50 g margariinia
täyte:
1-2 sipulia
1tlk (n. 400g) tomaattimurskaa
2-3 valkosipulin kynttä
suolaa, sokeria, mustapippuria
n. 100g raastettua emmentaljuustoa
oreganoa tai basilikaa
voiteluun: munaa
pinnalle: juustoraastetta

- Valmistus:
1. Hienonna sipulit ja anna niiden pehmetä pannulla koko ajan sekoittaen.
 2. Lisää joukkoon tomaattimurska, puserretut valkosipulin kynnet, suola, sokeri ja mustapippuri.
 3. Anna seoksen kiehua kunnes se on sosemaisena kiinteää. Anna jäähtyä hetken.
 4. Liuota kädenlämpöisen veden joukkoon suola ja sokeri.
 5. Lisää joukkoon jauhot, joihin leivontahiiva on sekoitettu sekä viimeisenä pehmeää margariini.
 6. Alusta taikina tasaiseksi ja anna sen kohota lämpimässä paikassa.
 7. Jaa taikina kahteen osaan tai kolmeen, jos haluat pieniä sarvia. Kaaviloi osat pyöreiksi halk. n. 30 cm tai pienissä sarvissa halk. n. 25 cm.
 8. Leikkaa taikinapyörällä tai veitsellä levy säteittäin 6 osaan.
 9. Laita kolmioille täytettä sekä ripottele hieman juustoraastetta ja oreganoa.
 10. Kierrä sarviksi aloittaen reunasta keskustaa kohti. Valmista toinen osa taikinaa samalla tavalla.
 11. Anna leivonnaisten kohota lämpimässä paikassa hyvin peitettyinä.
 12. Voitele munalla ja ripottele pinnalle juustoraastetta.
 13. Paista sarvet 225 asteessa 12-15 minuuttia uunin alaosassa.