



## Neljän maun pizza

Aineet: 1½ dl vettä  
1 dl + 2 dl vehnä jauhoja  
2 tl leivontahiivaa tai 15 g tuoretta hiivaa  
¾ tl suolaa  
2 rkl öljyä tai sulatettua margariinia  
Täyte:  
1 tlk murskattuja tomaatteja  
1 iso sipuli  
2-3 valkosipulin kynttä  
2 rkl sokeria  
¼ tl mustapippuria  
suolaa  
1 pieni tlk herkkusieniä tai muita sieniä  
n. 100 g katkarapuja tai tonnikalaa  
n. 100 g kinkkua tai makkaraa  
1 paprika tai kesäkurpitsa  
basilikkaa, oreganoa tai pizzamaustetta  
100-150 g kermajuustoa tai emmentaluustoa

- Valmistus:
1. Sekoita kädenlämpöisen veden joukkoon 1 dl vehnä jauhoja, joihin leivontahiiva on sekoitettu. Anna seistä 2-3 minuuttia niin hiiva liukenee nopeammin.
  2. Lisää joukkoon suola sekä öljy ja loput jauhot. Alusta taikina tasaiseksi.
  3. Ota taikinasta pieni pala ristikoita varten erikseen. Kaaviloi taikina pyöreäksi (halk. n. 35cm) levyksi. Nosta pellille leivinpaperin päälle.
  4. Pyörittele ristikoita varten taikinasta kaksi ohutta nauhaa ja laita ne ristikkäin levyn päälle. Käännä reunat noin ½cm:n leveydeltä. Anna pohjan kohota.
  5. Tyhjennä tomaattimurska kattilaan. Lisää joukkoon hienonnettu sipuli, puserretut valkosipulin kynnet ja mausteet. Keitä seosta kunnes se on sosemaista. Voit käyttää oheisen seoksen asemasta pizza pohjan päällä myös tomaattiketsuppia tai viipaloituja tuoreita tomaatteja.
  6. Jaa tomaatti-sipuliseos ristikoiden väleihin ja tasoittele lastalla.
  7. Levitä yhteen osaan viipaloitua herkkusienet, toiseen katkaravut, kolmanteen kinkkusuikaleet ja neljäänteen paprikakuutiot tai käytä haluamiasi ruoka-aineita.
  8. Ripottele pinnalle tuoretta tai kuivattua basilikkaa ja oreganoa.
  9. Levitä päälle viipaloitu tai raastettu juusto.
  10. Paista pizza uunin keskiosassa 250 asteessa 12-15 minuuttia.