



Kirjolahipizza

Aineet: (2 kpl)
1 dl haaleaa vettä
1/3 pkt (15 g) hiivaa
2 rkl öljyä
1/4 tl suolaa
2 1/2 dl vehnä jauhoja
Täyte:
2 rkl tomaattisosetta
3 dl kevytjuustoraastetta
150 g graavi kirjolohta
3/4 dl valutettuja säilöttyjä herkkusieniviipaleita
1-2 tomaattia
1 tl oreganoa tai pizzamaustetta

Valmistus:

1. Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen.
2. Sekoita joukkoon öljy, suola ja jauhot. Vaivaa taikina tasaiseksi ja jaa kahteen osaan.
3. Kaaviloi tai taputtele palat leivinpaperin päälle pellille halkaisijaltaan noin 20 sentin pyöreylöiksi.
4. Anna kohota peitettyinä liinan alla noin 30 minuuttia.
5. Pane uuni kuumenemaan 225 asteeseen.
6. Leikkaa kirjolohi pieniksi kuutioiksi, valuta herkkusienet ja viipaloi tomaatit.
7. Levitä tomaattisose pizzapohjan päälle ja ripottele pinnalle puolet juustoraasteesta.
8. Ripottele kirjolohikuutiot ja herkkusienet pizzapohjalle. Laita päälle tomaattiviipaleet, sirottele oregano ja päällimmäiseksi loput juustoraasteesta.
9. Paista uunin keskitasolla noin 12-15 minuuttia.
10. Tarjoa pizza salaatin kera.