



Chicagolainen pannupizza

- Aineet:
- Kastike:
1 ti oliiviöljyä
2 murskattua valkosipulinkynttä
3 dl tomaattisosetta
2 rkl tomaattipyreetä
1 tl sokeria
1 tl basilikaa
½ tl oreganoa
½ tl suolaa
1 maustemitta piri piri -chiliä rouhittuna
- Täyte:
200 g jauhelihaa
300 g herkkusieniä viipaleina
1 iso sipuli silputtuna
1 vihreä paprika silputtuna
1 tl basilikaa
½ tl oreganoa
½ tl suolaa
750 g mozzarellajuustoraastetta
1 ½ dl parmesanjuustoraastetta

Valmistus: Tee pizzataikina: liuota sokeri ja hiiva veteen suuressa taikinakulhossa. Anna seoksen seistä 5 minuuttia. Lisää oliiviöljyä. Lisää 5 ½ dl jauhoja ja suola. Vaivaa taikina tasaiseksi. Kumoa se sitten kevyesti jauhotetulle leivinpöydälle ja vaivaa jäljellä olevat jauhot joukkoon noin ruokalusikallinen kerrallaan, kunnes taikina lakkaa tarttumasta käsiin. Vaivaa taikina tasaiseksi ja kimmoisaksi. Laita taikina öljyllä voideltuun kulhoon ja peitä se leivinliinalla. Anna sen kohota kaksinkertaiseksi lämpimässä ja vedottomassa paikassa noin tunnin ajan. Kumoa taikina kevyesti jauhotetulle leivinpöydälle ja vaivaa se tasaiseksi. Kauli taikina kiekoksi, jonka halkaisija on noin 40 cm. Voitele öljyllä syvä pizzavuoka, jonka halkaisija on 35 cm. Nosta taikina vuokaan. Painele taikina vuolan pohjalle ja sen reunoille noin 4-5 sentin korkeudelta. Peitä liinalla ja anna kohota 40 minuuttia. Kastike kuumenna öljy kattilassa kohtalaisella lämmöllä. Lisää valkosipulimurska ja kuullota noin puoli minuuttia. Lisää muut kastikeaineokset ja anna seoksen kiehahtaa. Keitä sitten miedommalla lämmöllä ilman kantta 8-10 minuuttia. Sekoita tasaisin väliajoin. Kuumenna uuni 225-asteiseksi. Paista jauhelihaa ja muita täytteen aineksia (juustoa lukuun ottamatta) suuressa paistinpannussa kohtalaisella lämmöllä, kunnes kasvikset ovat pehmeitä. Sekoittele, jotta jauheliha murustuu. Kaada neste pois ja siirrä täyte kulhoon. Sekoita mozzarellajuusto täytteen joukkoon. Ripottele parmesanjuusto pizzakastikkeen päälle. Levitä jauhelihaseos tasaisesti pizzapohjan päälle. Kaada kastike lihan päälle. Paista pizzaa uunin alaosassa noin 20 minuuttia.