



Pizza al taglio: Prosciutto

1 GN-vuoka

Ainekset

PIZZAPOHJA

500 g 00-jauhoja tai puolikarkeita
vehnäjauhoja
5 g kuivahiivaa
400 g vettä
12 g suolaa

TOMAATTIKASTIKE

500 g kuorittuja tomaatteja
6 g valkosipulia
2 g oreganoa
12 g suolaa
1/5 dl oliiviöljyä
mustapippuria

TÄYTE

300 g **Arla Pro Mozzarella murua**
250 g ilmakeivattua kinkkua
300 g kirsikkatomaatteja
tuoretta basilikaa

Vinkit

Koristele pizza tuoreella basilikalla!

Valmistus

PIZZAPOHJA

Sekoita jauhot ja kuivahiiva. Lisää vesi ja vaivaa taikinaa 5 minuuttia, lisää suola.

Vaivaa 10 minuuttia, tarkasta sitko. Taittele taikina pari kertaa. Muotoile taikina GN-vuokaan jossa on leivinpaperi. Kelmuta hyvin ja anna taikinan kohota kylmässä vuorokausi tai 2-4 h huoneen lämmössä.

TOMAATTIKASTIKE

Murskaa tomaattien rakenne käsin tai sauvasekoittimella. Lisää loput ainekset ja anna maustua hetken aikaa tai vaikka yön yli.

Levitä tomaattikastike hyvin kohonneen pohjan päälle. Paista 220 C ° kiertoilmauunissa, puhallus 70 %, noin 15 minuuttia tai kun pohja on kypsä.

Ripottele mozzarella päälle ja paista vielä pari minuuttia, niin että juusto sulaa. Leikkaa pohja paloiksi ja täytä palat ilmakeivattulla kinkulla, puolitetuilla kirsikkatomaateilla.