



Pizza al taglio: Puttanesca

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**
200 g sardelleja
200 g kalamata oliiveja
100 g kapriksia
tuoretta lehtipersiljää
kuivattua punaista chiliä

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 tomaatikastike 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 valutetuilla sardelleilla, oliiveilla kapriksilla sekä tuoreella lehtipersiljalla. Ripottele pinnalle chililastuja!