

Aurinkoinen butternut-kurpitsapizza

Piristä pizzaa myski- eli butternut-kurpitsalla ja avokadolla ja valuta oliiviöljyssä. Nautitaan Two Oceans -viinin kanssa.



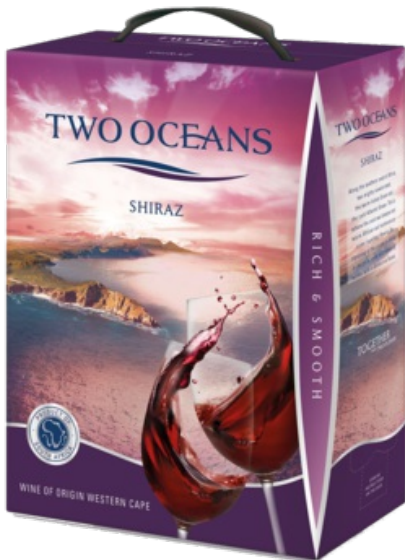
PASTA JA PIZZA



6-8 HLÖ



+ 60 MIN



Two Oceans Shiraz hanapakkaus 3 L

POHJA

- 2 dl vettä
- 2 tl kuivahiivaa
- n. 4 1/2 dl vehnä jauhoja
- 1/2 tl suolaa
- 1 tl hunajaa
- 2 rkl oliiviöljyä

TÄYTE

- 3 rkl oliiviöljyä
- 2 valkosipulikynttä, murskattuna
- 1/2 butternutkurpitsa
- 1 avokado
- 150 g sinihomejuustoa
- tuoretta pinaattia

POHJAN VALMISTUS

- 1 Lämmitä vesi noin 42-asteiseksi.
- 2 Lisää kuivahiiva pieneen määrään jauhoja. Sekoita kuivahiiva-jauhoseos, suola ja hunaja veteen. Alusta loput jauhot taikinaan vähitellen. Lisää öljy alustamisen loppuvaiheessa.
- 3 Kohota taikina lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi.
- 4 Kauli taikina leivinpaperin päällä uunipellin kokoiseksi levyksi. (Kostuta pöytäpintaa hieman, jotta leivinpaperi pysyy kaulittaessa paikallaan.)
- 5 Nosta pizzapohja pellille, ja anna kohota noin 10 minuuttia liinalla peitettynä.

TÄYTE

- 1 Sekoita oliiviöljy ja valkosipuli.
- 2 Puolita butternut-kurpitsa, paahda se 200 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia ja leikkaa se tämän jälkeen kuutioiksi. Butternutkurpitsan voi vaihtoehtoisesti kuutioida ja keittää vedessä pehmeäksi.
- 3 Leikkaa avokado siivuiksi.
- 4 Levitä oliiviöljy-valkosipuliseos pizzapohjalle ja laita butternut kuutiot, pinaatti ja sinihomejuusto päälle.
- 5 Paista 225 asteisessa uunissa 10-15 minuuttia.
- 6 Koristele tuoreilla pinaatinlehdillä, avokadosiivuilla ja ananaskirsikoilla. Valuta oliiviöljyä päälle.

Pizza paistuu myös grillissä öljyllä voidellun folion päällä, jolloin pohjaa paistetaan ensin 2-3 minuuttia molemmin puolin, minkä jälkeen lisätään vasta täytteet.

Resepti: Louise Mérus



Louise Mérus on suomalainen kokki, joka on asunut ja opiskellut Etelä-Afrikan Kapkaupungissa. Hänen erikoisosaamistaan ovat afrikkalaiset perinneruoat ja mausteet. Louisen käsissä suomalaisistakin raaka-aineista loihditaan eteläafrikkalaisia herkkuja – joka makuun, joka tunnelmaan. Two Oceans -viineillä on ilo jakaa kahdeksan herkullista reseptiä kanssanne.
