

# Pizzaleipärulla

Voit valella pizzaleivän oliiviöljyllä myös jo ennen paistamista ja ripotella pinnalle yrttejä, chiliviipaleita tai siemeniä.



## POHJA

1,5 dl vettä  
2,5 dl vehnä jauhoja  
1 tl kuivahiivaa  
1 tl sokeria  
1/2 tl suolaa  
2 rkl oliiviöljyä

## TÄYTE

200 g salaattia  
100 g ilmakeivattua kinkkua  
400 g grillattua broilerinfilettä  
Kastikkeeksi pestoa, tapenadea ja chilimajoneesia.



PORSAS



KANA KALKKUNA



4 HLÖ



15-30 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

- 1** Sekoita kuivahiiva jauhojen joukkoon. Lämmitä vesi reilusti kädenlämpöiseksi, n. 40 asteiseksi.
- 2** Lisää veden joukkoon suola ja jauhot, hiiva sekä sokeri. Sekoita taikinaksi.
- 3** Lisää öljy ja muovaa taikina palloksi. Taikina on sopivan paksuista kun se irttaa sekä käsistä että sekoituskuhosta. Nostata taikinaa hetki liinalla peitettynä lämpimässä paikassa.
- 4** Jaa taikina neljään osaan ja muovaa jauhotetuun käsin ohuiksi pohjiksi. Nostata 10 min ennen paistamista.
- 5** Paista 250 asteessa 8 min, valele oliiviöljyllä paiston jälkeen.
- 6** Laita paistetun pizzapohjan päälle salaattia, kinkkua ja broilerin fileviipaleita. Mausta kastikkeilla, rullaa ja tarjoile.