

Pizza Fritta eli friteeratut minipizzat

Ruokatoimittaja Mari Moilanen kävi valmistamassa maailman parasta pizzaa toscanalaisen Giovanni Santarpian opissa. Katso ohjeet ja nauti pizzasi Ruffino Chianti -punaviinin kanssa.



SALAATIT KASVISRUOKA



4 HLÖ



+ 60 MIN



Ruffino Chianti Superiore

PIZZATAIKINA:

n. vajaa 1 kg (12-13 dl) 00-pizzajauhoja

¼ pkt (12,5 g) hiivaa

½ l vettä

1 ½ rkl suolaa

friteeraamiseen 1 l ruokaöljyä

FRITTIPIZZAN TÄYTTEET:

3 Buffalomozzarellaa

VALMISTUSOHJEET:

1 Mittaa kädenlämpöinen vesi leivontakulhoon. Liota hiiva veteen. Lisää pari desilitraa jauhoja, sekoita kädellä huolellisesti jauhot veden joukkoon. Lisää taas pari desilitraa jauhoja ja suola. Jatka käsin sekoittamista.

2 Lisää jauhoja erissä ja vaivaa taikinaa, kunnes se on sileää ja elastista eikä enää tartu kulhoon eikä käsiin. Tällöin jauhoja on riittävästi. Huomioi se, että jauhoissa on eroa ja jauhoista riippuen taikinaan menee hieman vajaa kilo pizzajauhoja.

3 Anna taikinan nousta 15 minuuttia liinan alla.

4 Nosta taikina pöydälle ja vaivaa 4-5 minuutin ajan taittaen taikinaa pysty- ja vaakasuunnassa. Muotoile taikinasta pallo ja anna taikinan levätä liinan alla kolmen tunnin ajan. Laita sen jälkeen taikina jääkaappiin yöksi.

5 Leikkaa jääkaappikylmä taikina 10-12 palaan, muovaa ne sileiksi palloiksi ja anna pallojen nousta liinan alla 4-5 tuntia huoneenlämmössä.

6 Kuumenna valurautapadassa litra ruokaöljyä 180 asteiseksi kunnes öljy poreilee iloisesti.

7 Nosta pizzapallo jauhotetulle alustalle ja painele siitä kevyesti sormenpäillä pieni pizza. Pistele pizzaan veitsellä reikiä. Nosta pizza kuumaan öljyyn ja friteeraa kypsäksi ja rapeaksi molemmin puolin noin 3-4 minuutin ajan.

8 Nosta pizza valumaan talouspaperille ja paista vastaavalla tavalla loput pizzat.

9 Voit myös täyttää pizzan ennen uppoamista ja taittaa sen calzoneksi. Sulje calzone huolellisesti, ettei se aukea paistamisen aikana.

10 Aseta pizzojen päälle valutettuja mozzarellapaloja ja koristele pizza aurinkokuivatulla tomaateilla, siivutetuilla keltaisilla tomaateilla sekä basilikanlehdillä. Rouhi päälle mustapippuria. Pirskota pinnalle hyvää oliiviöljyä

2 dl öljyyn säilöttyjä aurinkokuivattuja
tomatteja

1 ruukku basilikaa

12 keltaista minitomaattia

mustapippuria myllystä

ja nauti Ruffino Chianti Superioren kanssa.

Lue lisää Marin pizzanvalmistusvinkkejä.



Resepti & kuva

Ruokatoimittaja Mari Moilanen rakastaa italialaisia ruokia ja viinejä. Erityisesti tomaattipohjaiset ruoat ja niiden yhdistäminen Chiantien kanssa on Marin intohimo. IG @jotainmaukasta

www.jotainmaukasta.fi
