



Minipizzad

Korraldage sõpradega mõnus õhtupoolik, kus igaüks valib oma pitsa ja joogiklaasi.



8+ IN 45-60 MIN

20 portsjonit

- TAINAS**
2½ dl vett
25 g pärm
soola
½ dl õli
5 dl sepikujahu
- TOMATIKASTE**
1 dl pošeeritud tomatikastet
2 spl tomatipüreed
kimp basiilikut
1 küüslauk
soola
musta pipart
- TÄIDISEVARIANDID**
õhkuivatatud sink ja kirsstomatid
artišokisüdamed ja oliivid
krevetid ja karbid
salaamid ja paprikad
mozzarella ja kirsstomatid
1. Laske vesi käesoojaks kuumeneda. Murendage ja lahustage juurde toatemperatuuril olev pärm.
 2. Lisage muud komponendid ja sõtkuge tainas käsitsi või köögikombainis. Laske tainal 20 minutit kerkida.
 3. Valmistage sel ajal tomatikaste, segades kokku kõik komponendid ja töödeldes mikseris ühtlaseks massiks.
 4. Võtke tainast väiksemad tükid ja rullige väiksemateks ümarateks pitsapõhjadeks. Kandke põhjale tomatipüreed ja sobivat katet.
 5. Küpsetage ahjus 250 kraadi juures u 10 minutit.