



Pizzaleivarull



4 IN



30-45 MIN

PÕHI

1,5 dl vett

2,5 dl nisujahu

1 tl kuivpärm

1 tl suhkrut

1/2 tl soola

2 spl oliiviõli

TÄIDIS

200 g salatit

100 g õhkuivatatud sinki

400 g grillitud broilerifileed

Kastmeks pestot, tapenade't ja tšillimajoneesi.

1. Segage kuivpärm jahu hulka. Soojendage vesi käesoojaks, u 40 kraadi juurde.

2. Lisage vette sool, jahu, pärm ja suhkur, segage tainaks.

3. Lisage õli ja vormige tainas pallideks. Tainas on sobiva konsistentsiga, kui see kätelt ja segamiskausi servadest lahti tuleb. Laske tainal veidi aega rätikuga kaetult soojas kohas kerkida.

4. Jagage tainas nelja ossa ja vormige jahuste kätega õhukesteks põhjadeks. Laske enne küpsetamist 10 min kerkida.

5. Küpsetage 250 kraadi juures 8 minutit, pärast küpsetamist kallake üle oliiviõliga.

6. Pange küpsetatud pitsapõhjale salatit, sinki ja broilerifilee lõike. Maitsestage kastmega, rullige ja serveerige.