

Pääruoat

Pizza

Kokonaisaika:
50 minuuttia
Annoksia:
2

Ainesosat

250 g vehnäjauhoja
5 rkl öljyä
½ tl suolaa
½ palaa tuoretta hiivaa
15 dl vettä

Tomaattikastike:
400 g tomaatteja
1 sipuli
1 valkosipulinkynsi
1 tl suolaa
pippuria

Täyte:
punasipulia
sieniä
punaista ja vihreää paprikaa
juustoa
basilikaa
persiljaa

Menetelmä

Esityöt:
20
Valmistus:
30
Annoksia:
2
Vaikeusaste:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Finnish (Finland)'] 2

1. Kiinnitä sekoitin monitoimikulhoon.
2. Lisää kulhoon jauhot.
3. Tee jauhoihin kuoppa ja lisää kuoppaan hiiva ja 3 tl kädenlämpöistä vettä. Anna kohota ainakin 5 minuuttia. Aloita aineiden sekoitus ja lisää öljy, suola ja loput vedestä kulhoon. Varmista että kansi on paikallaan ja kytke sitten laite päälle.
4. Kun huomaat taikinan muotoutuvan palloksi, sammuta Multiquick 7 Pâtisserie ja anna taikinan kohota 30 minuuttia.
5. Kiinnitä MultiQuick 7 Pâtisserie leikkuuterä tai käytä veistä apuna tomaattien, sipulin ja valkosipulin pilkkomisessa monitoimikulhoon. Mausta kastike suolalla ja pippurilla.
6. Hakkaa päälle tulevat yrtit.
7. Kiinnitä viipalointilisäosa MultiQuick 7 Pâtisserieen ja viipaloi paprikat, herkkusienet ja punasipulit.
8. Kiinnitä raastinlisäosa ja raasta juusto.
9. Kauli taikina pellillä, kaada päälle tomaattikastiketta ja lisää täytteet.
10. Paista uunissa 200-220 asteessa 20-30 minuuttia.