

PIZZAHYRRÄT

SUNNUNTAI

Rukiiset pizzakierteet täytetään perinteiseen tapaan kinkulla, ananaksella ja aurajuustolla. Tämä resepti sopii sekä arkeen että juhlaan!

12 kpl
kananmunaton
yli 60 min

PIZZAPOHJA

2 dl Sunnuntai Hieno TäsjyvärUISjauhoja
1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa
1 tl suolaa
2 dl vettä
3 dl Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja
1 rkl öljyä

Täytteet

2 dl tomaattikastiketta
200 g kinkkusuikeleita
½ prk ananaspaloja
100 g sinihomejuustoa muruna
150 g juustoraastetta
pizzamaustetta tai oreganoa



1. Yhdistä ruisjauhot, kuivahiiva ja suola kulhossa. Kaada joukkoon 42-asteinen (reilusti kädenlämpöinen) vesi ja sekoita.
2. Lisää taikinaan vehnäjauhot ja öljy ja alusta taikina palloksi. Anna kohota liinan alla 30 minuuttia.
3. Kaulitse kohonnut taikina leivinpaperin päälle uunipellin kokoiseksi levyksi.
4. Levitä pizzapohjan päälle tomaattikastike, kinkkusuikeleet, ananaspalat, sinihomejuusto sekä reilu puolet juustoraasteesta. Ripota päälle pizzamaustetta oman maun mukaan.
5. Kääri pizza pidemmältä sivulta tiiviiksi rullaksi leivinpaperia apuna käyttäen, kääretortun tavoin. Nipistä lopuksi sauma huolellisesti kiinni ja käännä se työpöytää vasten.
6. Leikkaa rullasta 2-3 cm levyisiä paloja, noin 12 kpl. Nosta pizzakiekot leivinpaperin päälle ja ripottele pinnalle loput juustoraasteesta.
7. Paista uunissa tasalämmöllä 225 asteessa 15-20 minuuttia.

