

# Ruokaa rakkaudella Italiasta

Laajimmin tunnettu italialainen ruoka on *pizza*. Italialainen pizzamestari kohottaa pohjan aina hiivalla. Täytteet vaihtelevat meren antimista salamiin ja mausteena ovat yrtit ja valkosipuli. Pinnalle sirotellaan runsaasti juustoa ja pannaan uuniin.

## Pohjataikina neljälle:

4dl kädenlämpöistä vettä  
1tl hiivaa  
riipaus suolaa  
1/4dl öljyä  
n. 5dl vehnäjauhoja



1. Sekoita ainekset löysäksi taikinaksi ja anna kohota tunnin ajan.
2. Levitä pohjataikina leivinpaperilla päällystetylle uunipellille tai pizzavuokaan. Valitse päällykset maun mukaan ja kypsennä pizza uunissa 200 asteessa n. 25 minuuttia.

## *Pizza frutti di mare*

Kala- ja äyriäispizza

murskattua tomaattia, tonnikalaa, simpukoita ja katkarapuja

## *Pizza al salame*

Meetvurstipizza

tomaattisoseita, tomaattiviipaleita, meetvurstia, herkkusieniä ja oliiveja

## *Pizza quattro stagioni*

Neljän vuodenajan pizza

tomaattimurskaa, paprikaa, katkarapuja, kinkkua ja herkkusieniä

## *Pizza vegetariana*

Kasvispizza

tomaattimurskaa, sipulia, parsaa, paprikaa ja herkkusieniä

Mausteet valinnan mukaan:

- ☺ valkosipuli
- ☺ oregano