**Pitsa**

Uuni 225 C

**Pohja**

2 dl lämmintä vettä 1. *Liuota tuorehiiva lämpimään veteen/*

½ palaa hiivaa tai ½ pss kuivahiivaa *kuiva hiiva sekoitetaan jauhoihin.*

½ tl suolaa 2. *Lisää suola*.

4 ½ dl vehnäjauhoja 3. *Lisää jauhot vähitellen puuhaarukalla*

2 rkl rypsiöljyä *sekoittaen.*

*4. Lisää öljy. Alusta taikina kädellä.*

*5. Kohota vesihauteessa.*

Valmista kohoamisen aikana **täyte**:

**Täyte**

1/3 pkt jauhelihaa

½ sipulia

½ tl suolaa

1 tl grillimaustetta tai paprikajauhetta+ jauhelihamaustetta

2 dl kinkkusuikaleita 1. *Hienonna sipuli. Ruskista jauheliha ja sipuli. Mausta.*

1 dl ananaspaloja 2. Kaada taikina suoraan leivinpaperin päälle, kauli taikina

3 dl juustoraastetta *tai taputtele öljyn kanssa ohueksi levyksi*.

2 tl pitsamaustetta 3. *Raasta juusto. Varaa ananas, kinkkusuikaleet*.

½ tomaattia 4. *Sivele pohjalle ensin paseerattu tomaattisose*.

2 dl paseerattutomaattisose 5. *Lisää sitten muut täytteet ja viimeisenä juusto.*