



SPELTA PITSA

Retsept: Veski Mati

Valmistamine

Pakist saab 3 pitsapõhja Vala paki sisu kaussi, lisa 210-230 ml sooja vett (30-32 °C) ja 20 ml taimeõli (soovitavalt oliiviõli), maitsesta. Sõtku tainas ühtlaseks ja vormi pätsiks ning jäta 1-1,5 tunniks sooja kohta kerkima kuni maht on kahekordistunud. Kata tainas rätiku või kilega, et vältida pinna kuivamist. Rulli tainas ja aseta määratud küpsetusplaadile või küpsetuspaberile. Küpseta eelsoojendatud ahjus 200-220 °C juures 10-25 minutit sõltuvalt pitsa paksusest ja täitematerjalist.

www.veskimati.ee

Pakk (400 g) Veski Mati Spelta pitsa küpsetussegu

210-230 ml sooja vett (30-32 °C)

20 ml taimeõli (soovitavalt oliiviõli)

Vali vastavalt maitsele sobiv täidis