



PITSASUUPISTED KÜÜSLAUGU JA MOZZARELLA'GA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

Valmistamine

Veski Mati pitsa küpsetusseguga on pitsa õnnestumine garanteeritud ning valmistuskäik jõukohane ka neile, kes muidu ehk pärmitainast küpsetisi veidi pelgavad. Vahelduseks klassikalistele pitsadele võid speltajahust tainale anda hoopis uue kasutusvõimaluse ning valmistada pitsatainast põhjale küüslaugu ja juustuga suupisteid. Kogus: 3 pitsat Valmistamisaeg: 30 minutit + taina kerkimiseks vajalik aeg 1. Valmista pitsatainas vastavalt pakendil olevatele juhisteile. Kergita tainas vähemalt kahekordseks ning lõika kolmeks võrdseks osaks. Rulli või töötle käte abil jahusel pinnal kolmeks pitsapõhjaks. Tõsta ahjuplaadile. 2. Sega purustatud küüslauk oliiviõlisse. Maitsesta soolaga ning pintselda pitsapõhjasid saadud seguga. Puista peale juust ja värske või kuivatatud basiilik. Küpseta 200–220 kraadi juures umbes 15 minutit, kuni pitsa on kergelt pruunistunud ja juust sulanud. Tõsta ahjust välja, jahuta veidi ning lõika siis suupärasteks tükkideks. Serveeri soojalt. www.veskimati.ee

1 pakk Veski Mati Spelta pitsa küpsetussegu

2–3 sl oliiviõli

2 küüslauguküünt – riivi-tuna või purustatuna

2 palli ehk 2 x 125 g pühvlimozzarella't

100 g parmesani

värsket või kuivatatud

basiilikut

soola ja pipart