

# Mansikka-gorgonzolapizzat grillissä ja tomaatti-mozzarellapizzat

## *Mansikka-gorgonzolapizzat grillissä*

4 pientä pizzaa

**Pizzapohja:**

2 1/2 dl vettä

15 g hiivaa tai 1 tl kuivahiivaa

1/2 tl suolaa

1/2 dl öljyä

noin 5 dl durum-vehnäjäauhoja tai pizzajauhoja

(1/2 luomusitruunan raastettu kuori)

**Täyte:**

1 dl rucola- tai sitruunapestoja

200 g gorgonzola-sinhomejuustoa

1 luomusitruuna

1/2 l mansikoita

4-8 viipaletta ilmakuivattua kinkkua

vuonankaalia tai rucolaa

rouhittua mustapippuria

1. Tee pizzaohja. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, öljy ja vehnäjäuhot (sekä luomusitruunan raastettu kuori). Jos käytät kuivahiivaa, sekoita se jauhoihin ja käytä taikinanesteen lämpimämpää (+ 42 astetta) vettä.
2. Alusta taikina tasaiseksi ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi. Kuumenna pizzojen kohotessa grilli noin 200-250 asteeseen.
3. Jaa taikina neljään osaan ja kauli siitä kaksi suorakaiteen muotoista pizzapohjaa. Anna kohta 10 minuuttia.
4. Voitele taikina kevyesti öljyllä ja pane pohjat joko aluminifoliolle tai silikoniselle grillialustalle.

5. Levitä pestokastike pizzapohjien päälle. Muretele sinihomejuusto ja levitä palat pizzapohjille. Leikkaa sitruuna hyvin ohuiksi viipaleiksi ja laita pari sitruunaviipaletta jokaiselle pizzalle.
6. Pane pizzat kuumaan grilliin ja kypsennä kupu päällä, kunnes juusto sulaa ja saa väriä, noin 7-10 minuuttia. Ota pizzat grillistä.
7. Levittele kuuman pizzan päälle viipaloidut mansikat ja ilmakuivattu kinkku. Rouhaise päälle vielä hieman mustapippuria. Viimeistele pizzat vuonankaalilla tai rucolalla.

**Vinkki!** Voit paistaa pizzat myös pizzakivellä.

### ***Yön yli levännyt pizzataikina***

**4 pientä pizzaa**

**1/4 paketti (12 g) hiivaa**

**3 dl vettä**

**1 rkl sokeria**

**1 tl suolaa**

**4 dl durumvehnäjauhoja**

**5 dl erikoisvehnäjauhoja**

**2 rkl oliiviöljyä**

1. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää sokeri, suola ja jauhoja, kunnes taikina ei enää tartu käsiin eikä kulhon reunoihin. Lisää lopuksi öljy ja vaivaa taikinaa viitisen minuuttia. Ripottele kulhoon jauhoja. Nosta taikina kulhoon, peitä kulho kelmulla ja nosta se jääkaappiin 10–12 tunniksi.
2. Esivalmistele haluamasi täytteet aina ennen kuin alat kaulia taikinaa pizzoiksi.
3. Pane pizzakivi tai uunipelti kylmään uuniin (tai kaasugrilliin). Pane uuni kuumenemaan 250 asteeseen (tai kuumenna grilli HI-teholla.)
4. Ota pizzataikina jääkaapista ja jaa taikina neljään osaan. Leivo yksi pizza kerrallaan ja pidä muut palat leivontaan asti jääkaapissa.
5. Kauli taikinapallo jauhotetulla pöydällä suorakaiteen muotoiseksi pizzaksi. Siirrä pohja kuumalle pizzakivelle tai pellille. Levitä päälle täytteet ja paista kuumassa uunissa (tai grillissä) noin 10 minuuttia.

## ***Tomaatti-mozzarellapizzat***

**4 pientä pizzaa**

**Täyte:**

**4 rkl pestokastiketta**

**250 g luumukirsikkatomaatteja**

**2 rasiaa (á 245 g) mini mozzarella -juustoa**

**tuoretta basilikaa**

**rouhittua mustapippuria**

- 1. Puolita luumukirsikkatomaatit. Levitä pestokastiketta pizzakivellä tai uunipellillä olevan pohjan päälle. Ripottele pinnalle tomaatit ja mozzarella-juustopallot.**
- 2. Paista pizzaa tai pizzoja kuumassa uunissa (tai grillissä) noin 10 minuuttia.**
- 3. Rouhi kypsän pizzan päälle mustapippuria, ripottele tuoretta basilikaa ja lorauta lopuksi pinnalle hieman hyvää neitsytoliiviöljyä. Nauti kuumana.**