

Teksasinpizza

Ainesosat



1 annosta



Korkeintaan 60
minuuttia



Kasvikset

Teksasinpizza

- 500 g vehnä jauhoja
- 3 dl vettä (27 asteista)
- 1 annos kuivahiivaa (7g)
- 12 g suolaa
- oliiviöljyä



BBQ-kastikkeeseen

- 6 tomaattia
- 2 dl vettä
- 5 rkl ruskeaa sokeria
- 0.3 pulloa Worcestershirekastiketta
- 1 tl sinappijauhetta
- 1 tl valkosipulijauhetta
- 1 tl cayennepippuria
- 1 tl jauhattua kuminaa
- 1 tl chilijauhetta
- 1 tilkka viskiä

Täytteeseen

- 300 g hitaasti kypsytettyä kananreittä
- 1 viherpippuri
- 1 punasipuli
- 100 g säilöttyjä maissinjyviä
- 1 tölkki munuaispapuja
- 100 g juustoraastetta

Lisäksi

- 0.5 nippu persiljaa

Resepti työvaiheittain

Lämmitä uuni 250°C.

Sekoita vehnäjauhot, vesi, hiiva, suola ja oliiviöljy ja vaivaa tasaiseksi. Kohota taikinaa noin 45 minuuttia kostean pyyhkeen alla. Vaivaa vielä vähän ja jaa neljäksi palloksi. Voitele kevyesti oliiviöljyllä ja anna anna levätä jääkaapissa tuorekelmulla peitettynä.

BBQ-kastike: Leikkaa tomaatit paloiksi. Laita kaikki ainekset kattilaan ja kiehauta. Keitä hitaasti kokoon paksuksi kastikkeeksi.

Leikkaa kana kuutioiksi. Puhdista paprika, poista siemenet ja leikkaa paloiksi. Kuori punasipuli ja leikkaa puolikkaiksi renkaiksi. Valuta maissinjyvät ja pavut.

Vuoraa pyöreä vuoka taikinalla ja peitä kastikkeella. Lisää täyte ja lopuksi raastettu juusto.

Paista noin 10 minuuttia.

Ripottele pilkottua persiljaa päälle ja paiskaa pöytään.

Soveltuu lapsille: kyllä

Soveltuu kasvissyöjille: ei



Ohjelmasta

Rudolph leipoo



Reseptin luoja:

Rudolph van Veen