Variskankaan Martat

Pizzan tarina Elsan keittiössä

Osa2. Muotoilu ja paistaminen

2021

Kuvat ja ohje:

Elsa Jääskelä

Editointi:

Tuula Kärnä

Hyvä pizza vaatii korkean paistolämpötilan ja paistoalustan,

Ota pizzapurkit jääkaapista huoneen lämpöön noin tunti ennen paistoa. Laita uuni lämpenemään hyvissä ajoin niin kuumalle kuin saat. Käytä pizzakiveä tai pizzaterästä mikäli sinulla sellainen on. Huomioi, että paksu paistoalusta lämpiää hitaammin kuin uunin termostaatti, joten anna uunin lämmetä rauhassa vielä ainakin viisitoista minuuttia termostaatin napsahtamisen jälkeen.

Martat

Ota taikina purkista ja aloita muotoilu.

Muotoilu aloitetetaan hyvin jauhotetulla puhtaalla pöydällä. Muotoiluun kannattaa käyttää vehnäsirotetta tai karkeaa vehnäjauhoa, jonka päällä taikina luistaa paremmin.

Martat

Aloita painelemalla keskeltä siten, että sormilla rajataan reunaan noin 1,5 sentin panta, johon ei kosketa ollenkaan muotoilun aikana. Kun pohja on tarpeeksi iso, että molemmat kämmenet mahtuvat sen sisään, taikinaa ryhdytään venyttämään varovasti pyörittämällä taikinaa pöydällä. Pyöritystä jatketaan, kunnes pohja on halutun kokoinen.

Martat

Harjoitus tekee mestarin.
Taikinaa voi venyttää omalla painollaan

Martat

Leivinpaperi helpottaa siirtämistä

Martat

Laita pizzan päälle valisemasi täytteet ja siirrä pizza uuniin paistoteräksen päälle. Tällä kertaa mozzarellaa, savuporoa, kanttarelleja ja punasipulia.

Martat

Pizzan reunat alkavat kohota ja juusto sulaa noin parissa kolmessa minuutissa.
Ota pizza uunista, kun juusto kuplii ja reunat ovat ruskistuneet. Omassa uunissa tämä tapahtuu noin kahdeksassa minuutissa. Ripotte päälle yrttejä, tässä lehtipersiljaa pakasteesta.

Toivottavia ominaisuuksia ovat kuohkeat reunat...

ja rapea pohja.

Martat

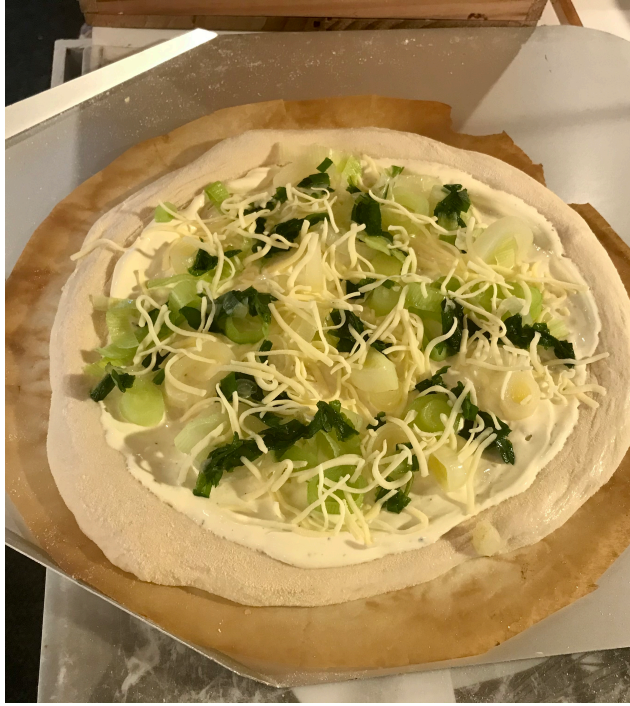
Uunissa paistumassa: paahdettuja Friggitello paprikoita, puolikuivattuina pakastettuja tomaatteja ja kastiketta viime kesän tomaateista, pizzajuustoraastetta, sinihomejuustoa ja oliiveja.

•

Martat

Ehdotuksia täytteiksi:
Tomaattikastiketta, mozzarellaa, katkarapuja, sardelleja, herneitä, keltaisia talvitomaatteja ja ruohosipulia.

Pizzapohjalla suolalla ja pippurilla maustettua cremefraichea, pakastettua purjoa ja kesäsipulia ja pizzajuustoraastetta



Paiston jälkeen pizzaan lisättiin itse kylmäsavustettua lohta ja tilliä pakasteesta

Päivän viimeisessä pizzassa uuniin laitettiin tomaattikastiketta, mozzarellaa ja punaisia talvitomaatteja. Paiston jälkeen päälle lisättiin prosciutto crudoa eli kuivakinkkua ja rucolaa.

Martat

Leikkauskuva edellisestä. Reuna on hyvin kohonnut ja pohja on ohut ja maukas.

Viimeiset kaksi pizzaa paistoin jälkiruokaversioiksi. (Taikina ollut jääkaapissa neljä päivää)
Terveisin Elsa

Pohjalla maustettu cremefraiche, päällä tyrnimarmeladia.

Tässä baanaani- nutellaversio pinjan siemenillä höystettynä.

Martat