



Tomaattipiirakka

Tomaattipiirakka saa ranskalaiseen tyyliin makua dijoninsinapista. Tätä tomaattipiirakkaa on mahdotonta olla santsaamatta! Noin 0,60€/annos.

Ainekset

10 annosta

Pohja

150 g	Pirkka voita
1 dl	Pirkka ruisjauhoja
2 dl	Pirkka vehnä jauhoja
1/4 tl	suolaa
1	kananmuna
1 rkl	vettä

Täyte

1/2 dl	Pirkka Dijon-sinappia
1 ps (150 g)	Pirkka emmental-mozzarellajuustoraastetta
2 (200 g)	tomaattia
1 rs (250 g)	Pirkka kirsikkatomaatteja
1/2 dl	oliiviöljyä
1 tl	basilikkaa
2	valkosipulinkynttä hienonnettuna
1/2 tl	mustapippuria
1/2 tl	suolaa

Pinnalle

tuoretta basilikkaa

Valmistus

30 - 60 min

1. Nypi viileään voi kanssa jauhot sekaisin. Lisää suola, kananmuna ja vesi. Sekoita tasaiseksi.
2. Painele taikina leivinpaperilla vuoratun piirasvuolan (Ø 24 cm) pohjalle ja reunoille. Pistele taikina haarukalla ja esipaista pohjaa 200-asteisessa uunissa 10 minuuttia.
3. Levitä pohjalle sinappi ja ripottele päälle juustoraaste.
4. Leikkaa tomaatit ohuiksi viipaleiksi. Halkaise kirsikkatomaatit. Sekoita öljy, basilika, valkosipuli, pippuri ja suola.
5. Asettele tomaatit pohjalle. Levitä päälle mausteöljy.
6. Paista tomaattipiirakkaa 225-asteisessä uunissa noin 30 minuuttia. Tarjoa tuoreen basilikan kanssa.

Tiesitkö että...

*Annoshinnat on laskettu K-citymarket-ketjun hintatason mukaan 5/2020. Tuoretuotteiden hinnat vaihtelevat sesongeittain.