

PÄRMITAINAS

650 g nisujahu
3,5 dl vett
10 g pärimi
1 dl suhkrut
1 tl soola

Sulata pärm leiges vees. Lisa suhkur ja jahu.

Sõtku korralikult. Aseta pooleks tunniks sooja kohta (30 kraadi) kerkima.

Suru tainas alla, lisa õli, suhkur ja jahu, et saaks paks (nakkumist olla ei tohi).

Pane tunniks sooja kohta kerkima.

Sõtku, vajadusel lisa jahu.

Rulli jahusel laual.

PITSA

1 sibul
1 küüslauguküüs
250 g hakkliha
(100 g sinki)
5 spl tomatipastat
150 g riivjuustu
soola, pipart
ja muud maitsepärast

Määri tainale tomatipasta.

Prae pannil sibul, küüslauk ja hakkliha.

Maitsesta ja laota tainale.

Lisa sink ja muu maitsepärane.

Küpseta 180-200 kraadi juures 25-30 minutit.