



# Pizzaa hapankaalin kera (1 uunipelti)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta [www.rasilaisenhapankaali.fi](http://www.rasilaisenhapankaali.fi)

## Ainekset

### Pohja:

2 dl	vettä
15 g	hiivaa
1 tl	suolaa
5 dl	vehnä jauhoja
1 rkl	öljyä

### Jauhelihatäyte:

250 g	jauhelihaa
300 g	Rasilaisen valkosipulihapankaalia hyvin valutettuna
100 g	sipulia pilkottuna
4 kpl	valkosipulinkynttä puserrettuna
1 tl	chilijauhetta
	vajaa tl mustapippurirouhetta
4 tl	oreganoa
4 rkl	tomaattisosetta tai pyreetä
300 g	juustoraastetta

### Aurajuustotäyte:

2 rkl	öljyä
300 g	Rasilaisen hapankaalia hyvin valutettuna
130 g	aurajuustoa muruina
250 g	ananasmurskaa
4 tl	oreganoa
4 rkl	tomaattisosetta tai tomaattipyreetä
300 g	juustoraastetta
	vajaa tl mustapippurirouhetta





## Ruokaohje

- 1** Pohja: Sekoita lämpimään veteen suola, öljy, hiiva ja jauhot. Alusta taikina huolella. Anna kohota hetki ja kauli uunipellin kokoinen ohut levy. Tee täyte pohjan kohotessa.
- 2** Jauhelihatäyte: Ruskista jauheliha, sipulit ja valkosipulihapankaali hyvin ja mausta seos. Levitä uunipellille pohjan päälle tomaattisose ja täyte tasaisesti sekä ripottele oregonon päälle ja lopuksi juustoraaste pintaan. Paista pizza kuumassa uunissa noin 250 asteessa 15–20 minuuttia.
- 3** Aurajuustotäyte: Kuullota öljyssä valkosipulimurska ja lisää hapankaali. Paista seos. Levitä tomaattisose pohjan päälle, lisää kaaliseos ja valutettu ananasmurska tasaisesti koko pohjalle, ripottele aurajuustomurut, oregano, pippurirouhe ja lopuksi pinnalle juustoraaste. Paista pizza kuumassa uunissa noin 250 asteessa 15–20 minuuttia.

