

Valkoinen pizza, jossa Prosciutto di Parmaa ja rukolapestoa



Valokuva: Mats Dreyer

4 annospizzaa

Pizzapohjan ainekset

- 3 dl kädenlämpöistä vettä
- 0,5 dl oliiviöljyä
- 1 tl hiivaa
- 1/2 rkl sokeria
- 500 g 00-vehnäjauhoa
- 1/2 rkl suolaa

Valmistus:

- Liuota hiiva veteen yleiskoneessa. Lisää muut ainekset ja jatka vaivaamista noin 15 minuuttia, kunnes taikina on tasaista.
- Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi. Tee taikina hyvissä ajoin etukäteen ja anna sen tekeytyä jääkaapissa siihen asti, kunnes teet pizzat. Jos aikaa on vähän, voit tuplata hiivan määrän.
- Jaa taikina neljään osaan ja laita kelmulla peitetyn leivinpellin päälle.
- Kauli taikinasta neljä pizzaa.

Valkoisen kastikkeen ainekset

4 dl ranskankermaa
2 hienonnettua valkosipulinkynttä
2 rkl sitruunanmehua
1 rkl raastettua sitruunankuorta
1 tl hienonnettua chiliä (voi jättää pois)
Suolaa ja pippuria

Valmistus:

- Sekoita kaikki ainekset kulhossa. Lisää suolaa ja pippuria.
- Anna kastikkeen tekeytyä jääkaapissa siihen asti, kunnes teet pizzat.

Rukolapeston ainekset

1 pussi rukolaa
1,5 dl oliiviöljyä
2 rkl sitruunanmehua
4 rkl hienonnettuja manteleita
Suolaa ja pippuria

Valmistus:

- Sekoita rukola, oliiviöljy, sitruunamehu ja mantelit tehosekoittimessa.
- Lisää suolaa ja pippuria.

Kuorrutus

200 g juustoraastetta
8 viipaletta Prosciutto di Parmaa
4 rkl hienonnettuja manteleita
1/2 pussia babykinaattia

Valmistus:

- Levitä valkoinen kastike ja juustoraaste pizzapohjille. Paista 220 asteessa noin 10–15 minuuttia, kunnes pohja ja juusto ovat ruskistuneet.
- Lisää päälle Prosciutto di Parma, rukolapesto, mantelit ja babykinaatti ennen tarjoilua.