



Haukipitsa

Taikina:

3 dl vettä

2/3 pkt hiivaa

1 tl suolaa

(1 tl valkosipulijauhetta ja/tai ½ tl chilijauhetta)

½ tl sokeria

4 rkl ruokaöljyä

n. 6 dl vehnä jauhoja

Täyte:

600 g jauhettua haukifileetä

1 prk (400 g) tomaattimurskaa

1 iso sipuli hakkeena

1 pieni, punainen chili

1 prk ananaspaloja

150 g katkarapuja

1/2 paprika paloina

3-5 tomaattia siivuina

2 tl grillausmaustetta

1 tl kuivattua chilipippuria

½ tl sitruunapippuria

2-3 tl valkosipulijauhetta

2 tl kuivattua oreganoa

2 dl juustoraastetta (mozzarella)

(1/2 pkt Aurajuustoa)

Mittaa kädenlämpöinen vesi kulhoon ja murena hiiva siihen.

Sekoita. Lisää suola, mausteet, sokeri, öljy ja lopuksi jauhot vähitellen. Parhaan taikinan saa sekoittamalla sen käsin, jolloin tuntuma säilyy koko ajan. Taikina saa jäädä hieman löysäksi, mutta sen on oltava taputeltavissa pellille.

Taputtele valmis taikina jauhotetuin käsin leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja jätä se lämpöiseen paikkaa kohoamaan.

Paista sillä aikaa hauki ja pilko täytteen ainekset.

Paista jauhettu hauki pannulla voi- tai öljytilkassa kypsäksi ja mausta se.

Kuullota pannulla silputtu sipuli, johon

voi lisätä halutessa murskattua valkosipulia.

Levitä tomaattimurska pitsapohjan päälle reunoja myöden.

Ripottele päälle kuullotetut sipulit, pilkottu chili sekä paistettu jauhekala. Lisää päälle ananaspalat sekä katkaravut ja paprikapalat. Käyttäessäsi pakastekatkarapuja, sulata ja valuta ne hyvin ennen pitsaan laittamista.

Levitä pitsan päälle tomaattisiivut ja mausta ne oreganolla.

Ripottele päälle mahdollinen homejuusto ja sen päälle juustoraaste.

Paista uunissa 200 asteessa kypsäksi. Tällöin juusto on saanut kauniin rusketuksen. Aikaa kuluu pitsan paksuudesta riippuen 35-50 min.