



---

## **KYLMÄSAVULOHIPIZZA**

**Tarvitaan:**

**25 g hiivaa**

**1,5 dl vettä**

**3 dl vehnä jauhoja**

**1 rkl sokeria**

**Suolaa ja tilkka öljyä**

**Täytteet:**

**Mozzarellajuustoa (runsaasti)**

**200 g kylmäsavulohta siivuina**

**1 punasipuli siivuina**

**8 - 10 artisokan sydäntä**

**Puolikas pieni purkki pieniä kapriksia**

**1 purkki smetanaa**

**Valmista pohja. Sekoita hiiva ja sokeri kädenlämpöiseen veteen ja sekoita joukkoon jauhot vähitellen lisäten. Vaivaa kunnes taikina ei juurikaan tartu enää käteen. Anna nousta lämpimässä paikassa puolisen tuntia. Lisää öljy ja kaulitse taikina suoraan leivinpaperille. Taikinasta tulee yksi uunipellillinen.**

**Lisää taikinan päälle reilusti mozzarellaraastetta. Asettele muut täytteet (smetanaa lukuunottamatta) juuston päälle ja paista niin kuumassa uunissa kuin vain pystyt 8-10 minuuttia. Ota uunista ja nostele lusikalla smetanakekoja sinne tänne. Herkuttele!**

**Terveisin,**

*Monica Petrell*

---

**Tervetuloa mukaan Iitan Kokkikoulun  
iloisiin tapahtumiin!**