

Pitsad ja plaadipirukad

REPRO

Pitsa on rohkem moeasi, lahtine plaadipirukas aga ajast aega kestnud maitsev suupoolis.

Algava kooliaasta puhul on kohane küpsetada kodus midagi niisugust, mis erineb igapäevasest toidust. Pitsa või piruka võib algusest lõpuni ise teha, aga selleks saab kasutada ka poest ostetud pooltooteid – külmutatud tainapakke või pitsapõhju. Katte valik on seejuures rikkalikult varieeruv, näiteks tahtmise korral võib pitsa katta ka marjade või puuviljadega. See on lastele ju pirukast põnevam.

Juustupitsa

Põhi

- ½ pakki kuivpärm
- 2 dl vett
- 4 dl jahu
- 1 tl suhkrut
- ¼ tl soola
- 2 sl õli

Kate

- 2 dl tomatipüreed või -kastet
- 125 g mozzarella't

- 75 g sinihallitusjuustu
- 150 g pitsajuustu (riivitud juustu)
- 100 g riivitud parmesani
- 2 tl punet
- 1 paprika
- peenestatud salaamit

Segage jahu hulka pärm, sool ja suhkur. Lisage käesoe vesi ja õli, sõtkuge. Katke tainas rätikuga ja jätke umbes 20 minutiks kerkima. Määrige saiaplaat õliga ja rullige sellel tainas õhukeseks. Määrige tainale tomatipüree. Tükeldage mozzarella ja sinihallitusjuust, segage riivitud juustudega ning laotage tomatiga määritud pitsapõhjale. Puistake peale peenestatud pune. Eemaldage paprikalt seemned, lõigake ribadeks ja asetage juustule. Soovi korral lisage peenestatud salaamit. Küpsetage praeahjus 250° juures umbes 15 minutit.

Kurgipitsa

- 4 külmutatud pitsapõhja
- 3 sl tomatipüreed
- 1 sl vett
- 2 tomatit
- 1 tl punet
- 1 dl riivitud juustu
- 2 väikest kurki (1 pikk kurk)

Lahjendage paks tomatipüree veega väikeses kausis ja määrige pitsapõhjale. Viilutage tomatid ja pange püree peale. Raputage üle peenestatud pune ja riivitud juustuga.



Küpsetage 225° juures umbes 6 minutit. Kuumale pitsale laduge õhukesed kurgiviilud.

Kalkunipitsa

- 4 külmutatud pitsapõhja
- 1 ½ dl tomatikastet
- 150 g kalkuni- või singikuubikuid
- 150 g šampinjone
- 3 sl musti kivideta oliivi
- 1–2 tl peenestatud punet
- 2 dl riivitud juustu

Tõstke jäised pitsapõhjad küpsetuspaberiga kaetud saiaplaadile. Määrige neile tomatikaste, puistake peale kalkunitükikesed, viilutatud seemned ja oliivid. Lisage pune ja riivitud juust. Küpsetage 250° juures 7–10 minutit.

Marja-puuviljapitsa

- 4 pitsapõhja
- 1 ½ dl õunapüreed või -moosi
- 2 õuna
- 1 banaan
- 2 dl vaarikaid (värskeid või külmutatud marju)
- 2 kiivit
- 3 sl tuhksuhkrut

Määrige pitsapõhjad õunamoosiga, peale laduge kooritud õuna õhukesed sektorid, banaaniviilud ja vaarikad. Küpsetage 225° juures 6–8 minutit. Jahtunud pitsale lisage kiivilõigud ja puistake tuhksuhkru üle. Juurde andke koorejäättist.

Sibulapirukas

- 1 dl kartulipudrupulbrit
- 3 dl nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 150 g margariini
- 1 dl vett

Kate

- ca 400 g sibulaid
- 1 porru
- 2 küüslauguküünt
- 2 sl õli

