



Kauko Kuha

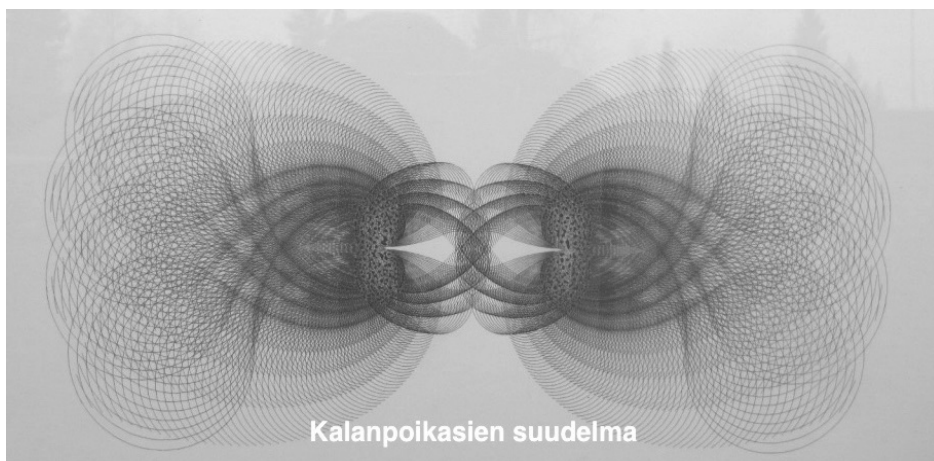
Jokamiehen PIZZAKIRJA

Näillä onnistuu JOKAINEN !

jokamiehen PIZZAKIRJA

Kauko Kuha

jokamiehen PIZZAKIRJA



Graphic Art Design: Kauko Kuha

© 2018 Kauko Kuha
Kannet, tekstit ja kuvat: Kauko Kuha

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi
Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-800-395-3

Alkulause

Kirjan ohjeiden avulla on aloittelijankin helppo ja nopea tehdä ohutpohjaisia pizzoja

Pizzakirja on tarkoitettu jokapäiväiseen arkikäyttöön, niin kiireisille äideille kuin isillekin, sinkuille sekä nuorille.

Kirjan lopussa on ruskistamisen perusteet ja jauhelihan ruskistaminen



Ranualla 01.07.2018

Kauko Kuha

www.kaukokuha.fi

Kalamies
Kotikokkailija
Insinööri
Opettaja
Vapaaherra

Toivottavasti pizzat maistuvat myöskin sinulle !

Sisällysluettelo

YLEISTÄ	7
Taikinan kypsytytys ja kohotus	7
Pizzapohjan teko	7
Hiiva	7
Pizzapeltit ja lämpömittari.....	8
Muuta	8
Pizzan valmistusvaiheet:	9
Pizzataikinan raaka-ainevaihtoehtoja kahdelle pizzalle:	9
PIZZAN VALMISTUSOHJE	10
Pizzan valmistus kuvina	11
Taikinan raaka-aineet	11
Pizzapohjan valmistus kuvina	11
Pizzakastike, täytteet ja kypsytytys	12
PIZZAKASTIKE	12
Pizzakastikkeen merkitys pizzassa.	12
Muutamia pizzakastikevaihtoehtoja:	13
1) Tomaattiketsuppi.....	13
2) Vihreä pesto + ketsuppi (kahdelle pizzalle)	13
4)Miniluumutomaatit + vihreä pesto + ketsuppi.....	14
5) Mutti tomaattimurska basilikalla.....	14
TÄYTEVAIHTOEHTOJA:	15
Muutamia pizzakuvia	20
Ruskistamisen perusteita	21
Jauhelihan ruskistaminen pannulla	23
Julkaisemani kirjat:	24

YLEISTÄ

Tämän kirjan ohjeiden avulla voi valmistaa ohutpohjaisia pizzoja, joissa pohja kypsyy hyvin ja joissa pohjaa on myös hyvä leikata ja syödä, myös pakasteesta otettuna ja kuumennettuna

Taikinan kypsytykset ja kohotus

Taikinan kohotuksen voi tehdä joko liinan alla huoneen lämmössä tai sitten jääkaapissa yön yli. Yön yli jääkaapissa hitaasti kohonneesta taikinanasta tulee hiukan maukkaampia pizzapohjia.

Pizzapohjan teko

Pizzapohjan voi muotoilla joko kaulimella tai sormilla tökistellen.

Hiiva

Kuivahiiva on käytännöllistä sen hyvän säilyvyyden vuoksi, joten sitä on aina käytettävissä.

Vesi

Veden tulee olla n. 43-47 asteista eli kättä lämpimämpää jotta kuivahiiva herää eloon ! Lämpötila ei saa nousta yli 50 asteen sillä hiivasolut kuolevat silloin.

Tarkalla infrapuna-laser lämpömittarilla mitattuna hanavesi on n. 40-45 asteista kun se tuntuu reilusti kättä lämpimämmältä. Jos vesi alkaa polttelemaan niin se on liian kuumaa ja jos se on käden lämpöistä niin se on liian kylmää. Käden pintalämpötila on n. 30°C

Pizzapeltit ja lämpömittari



Yllä olevassa kuvassa on kaksi *keraamisesti pinnoitettua* peltiä kahta pizzaa varten. 5 dl:n taikinamäärällä pohjat tulevat täsmälleen oikean vahvuisia noihin pelteihin sijoitettuna. Em. pellille ei tarvitse myöskään laittaa leivinpaperia ja ne saa puhtaaksi pyyhkäisemällä Serlalla.

Kuvissa on mukana myös infrapuna-laser lämpömittari. Mittarilla voi tarkistaa nopeasti nesteen lämpötilan. Mittari ei kuitenkaan ole aivan välttämätön.

Muuta

Täytteitä ei kannata laittaa kovin paksusti jotta pohja pääsee hyvin kypsymään.

Uuniaika on 7-9 minuuttia, joten esikypsennä tarvittaessa pitkän kypsymisajan vaativat täytteet, kuten esimerkiksi jauheliha yms.

Valuta märät täyteaineet. Voimakkaasti märät täyteaineet sitovat paljon uunin lämpöä ja hidastavat pizzapohjan ja täytteiden kypsymistä.

Pizzan valmistusvaiheet:

- Pizzataikinan teko, kohotus, ilmaus ja levitys pellille
- Pizzakastikkeen (teko ja) levitys pizzapohjan päälle
- Täytteiden levitys kastikkeen päälle
- Juustoraasteen levitys päällimmäiseksi
- Kypsennys uunissa

Pizzataikinan raaka-ainevaihtoehtoja kahdelle pizzalle:

(Tässä on kolme eri vaihtoehtoa)

1. ***5dl spelttijauhoa + 2dl vettä + 1 pss kuivahiiva + 1tl suolaa + 1tl sokeria + 1rkl öljyä (Suositon !)***
2. 5dl durum-jauhoa + 2dl vettä + 1 kuivahiiva + 1tl suolaa + 1tl sokeria + 2rkl öljyä
3. 3 dl puolikarkeaa vehnäjauhoa + 2 dl grahamjauhoa + 2dl vettä + 1 kuivahiiva + 3 rkl öljyä + 1 tl suolaa + 1 tl sokeria

(Kaikki em. taikinat käyttäytyvät hiukan eri tavoin vaivatessa ja levittäessä)

Spelttijauho on ns. alkuvehnää. Vaihtoehdon 1 raaka-aineilla on upea tehdä taikina koska se ei tartu juurikaan sormiin. Siitä on myös erittäin hyvä levittää pizzapohjaksi. Spelttijauhoista ja sen historiasta, aikojen aamuhämäristä lähtien, on netissä kirjoituksia.

PIZZAN VALMISTUSOHJE

1. Liuota 1 tl suolaa ja 1 tl sokeria 2 dl:aan, n. 43-47 asteista vettä
2. Lisää 1 pussi kuivahiivaa (tai ½ pakettihiivaa) astiaan ja sekoita.
3. Mittaa 5 dl spelttijauhoa kulhoon
4. Lisää nesteliuos hiljalleen jauhokulhoon, samalla sekoittaen
5. Lisää 1 rkl ruokaöljyä ja sekoita ja vaivaa taikina kunnolla käsin
6. **Kohota jääkaapissa yön yli** (jos on kiire niin kohota liinan alla n. 20 - 30 minuuttia)
7. JOS käytit jääkaapissa niin anna lämmetä huoneen lämpöiseksi ennen seur. vaihetta
8. Laita pöydälle hiukan jauhoa, ota taikina kulhosta ja vaivaa ilmat pois
9. Muodosta pyöreä pallo ja leikkaa se kahteen osaan (2 pizzaa)
10. Ota puolikas taikinasta
11. Tökistele sormilla, kääntelee ja jauhota välillä, muotoillen taikina pyöreäksi siten että sen halkaisija on pizzapeltin kokoinen (tai noin uunipellin levyinen)
12. Siirrä taikina keraamiselle pizzapeltille (tai laita pellille leivinpaperi ja taikina siihen)
13. Sivele pohjan päälle **PIZZAKASTIKE** (Katso sivu 13)
14. Lisää **TÄYTTEET** (Katso sivut 15-18)
15. **Kypsennä 230 asteisessa uunissa n. 7- 9 minuuttia**
- Ota toinen puolikas taikinasta
16. Tökistele sormilla, kääntelee ja jauhota välillä, muotoillen taikina pyöreäksi siten että sen halkaisija on pizzapeltin kokoinen (tai noin uunipellin levyinen)
17. Siirrä taikina keraamieselle pizzapeltille (tai laita pellille leivinpaperi ja taikina siihen)
18. Sivele pohjan päälle **PIZZAKASTIKE** (katso sivu 13)
19. Lisää **TÄYTTEET** (Katso sivut 15-18)
20. **Kypsennä 230 asteisessa uunissa n. 7- 9 minuuttia**



Kirjan ohjeiden avulla on aloittelijankin helppo ja nopea tehdä ohutpohjaisia pizzoja.

Yhteensä 17 täytevaihtoehtoa.

Kirjan lopussa on ruskistamisen perusteet ja jauhelihan ruskistamisohjeet.

Kirja on tarkoitettu jokapäiväiseen arkikäyttöön, niin kiireisille äideille kuin isillekin, sinkuille ja nuorille.

Sisältö:

- Yleistä
- Taikinan valmistus
- Kastikkeen valmistus
- Täytevaihtoehtoja
- Kypsytyt

Pizzan valmistusohje on yhdellä sivulla luettavissa !
Lisäksi myös kuvitettu pizzan valmistusohje.



BoDTM
BOOKS on DEMAND

www.bod.fi