

Hawaii pizza elkészítése



Készítsük el a hawaii pizza tésztáját az alábbiak szerint: fogjunk egy kelesztőtálat, vagy bármilyen más edényt, mely tészta kelesztésére alkalmas. Mérjünk ebbe az edénybe 40dkg lisztet. Futtassunk fel 2,5 dkg élesztőt úgy, hogy tegyük a kimért élesztőt 3 dl langyos tejbe, melyben előzőleg 4 mokkáskanálnyi cukrot oldottunk fel. Várjunk néhány percet, míg láthatóvá válik az, hogy az élesztő "dolgozni kezd". Borítsuk ezt a liszthez. Tegyük hozzá egy-két csipet sót, 2-3 evőkanálnyi olajat, lehetőleg olívaolaj legyen. Gyúrjuk össze mindezt könnyű mozdulatokkal, majd tegyük letakarva egy órára meleg helyre.

A kisebb adag hawaii pizza tésztájának elkészítéséhez használhatunk kevesebb hozzávalókat is. Ekkor elegendő, ha 30 dkg lisztet mérünk ki, 2 dl tejben futtatjuk meg a 2 dkg élesztőt, és 2 evőkanálnyi olajat használunk a hawaii pizza tésztájához.

Ha megkelt a hawaii pizza tésztája, akkor kizsírozott, vagy margarinnal kikent tepsibe tegyük bele és egyengessük el. Mindez könnyebben megoldható, ha a kezünkre teszünk az imént használt olívaolajból, vagy étolajból, és olajos kézzel könnyebb kivenni a hawaii pizza tésztáját a kelesztőtáliból, és könnyebb elegyengetni is.

A hawaii pizza tésztájára tehetünk az üzletekben kapható tubusos vagy üveges pizzaszószból is, de akkor lesz a hawaii pizza igazi, ha magunk készítjük rá a pizzaszószot.

Az a pizzaszósz, mely a hawaii pizza tésztájára kerül az alábbi módon készül: kevés olajon pirítsunk meg egy fej apróra vágott vöröshagymát. Tegyük bele egy kis doboz sűrített paradicsomot, majd 4 evőkanál vizet. Főzzünk bele egy-két babérlevelet, tegyük ízlés szerint sót hozzá, borsot, használhatunk a hawaii pizza szószhoz pizzafűszert és oregánót. Egy kevés mustárt tegyük hozzá, és ízlés szerint egy-két gerezd zúzott fokhagymát is. Ha kihűlt, kenjük ezt a hawaii pizza tésztájára.

Ez után következik a sonka. Válasszunk jó minőségű sonkát a hawaii pizza elkészítéséhez. 20-25 dkg elegendő, melyet szeletelhetünk, vagy csíkokra is vághatunk. Helyezzük a sonkát a hawaii pizza következő rétegeként a tésztára.

Következik az ananász. Lehet ez konzerv is, darabolt, vagy karika is. Talán az utóbbit használva még gusztább és ízlésesebb lesz a hawaii pizza. Helyezzük ezt is a következő rétegnek a hawaii pizza tésztájára.

Mindezt szórjuk meg vékonyan pizzafűszerrel.

Jöhetnek a sajtok a hawaii pizza tetejére. Tehetünk mozzarella sajtot is, de ez akár el is hagyható. Ha teszünk, ha nem, az utolsó mozzanat legyen az, hogy megszórjuk a hawaii pizza tetejét 20-25 dekányi reszelt sajttal.

Előmelegített sütőben 200 °C-on 20-25 percig sütjük, s készen is van a hawaii pizza.