



COOKING PASSION SINCE 1877

VIHREÄ PIIRAS



8 annosta

AINEKSET

TAIKINA

220 g jauhoja
21 g hiivaa
3 rkl oliiviöljyä
1 munankeltuainen
1 tl suolaa
1 dl lämmintä vettä

TÄYTE

200 g vuohentuorejuustoa
200 g ranskankermaa
2 päärynää
150 g osterivinokkaita
150 g vihreää parsaa
2 punasipulia 150 g herneitä
(sulatettuna)

PESTO

1 nippu basilikaa
50 g parmesaania
50 g pinjansiemeniä
2 valkosipulinkynttämerisuolaa
1 dl oliiviöljyä
Mustapippuria myllystä

VALMISTELEMINEN

Pesto:

Sekoita kaikki ainekset tehosekoittimessa, kunnes massa on pehmeää ja tasaista. Mausta suolalla ja pippurilla.

Taikina:

Sekoita hiiva 0,5 desilitraan vettä pienessä kulhossa. Lisää jauhot taikinakulhoon ja tee keskelle pieni kuoppa. Ripottele reunoille ½ tl suolaa ja aseta munankeltuainen kuoppaan.

Lisää hiivasekoitus ja anna levätä viisi minuuttia, kunnes pinnalle alkaa muodostua pieniä kuplia. Lisää loput vedestä, öljy ja puolet pestosta ja vaivaa tasaiseksi taikinaksi. Taikina on valmis, kun se ei enää tartu sormiin. Lisää tarvittaessa jauhoa. Aseta kulho uuniin ja anna kohota puoli tuntia taikinankohotusasetuksella 1. Ota taikina uunista ja peitä puhtaalla pyyhkeellä.

Aseta NEFF-paistokivi uuniritilälle alatasolle ja lämmitä uuni 275 °C:n lämpötilaan. Siivuta sienet, sipulit ja päärynät ja halkaise parsat. Kauli taikina suorakaiteen muotoon pizzalapiolle.

Lisää kerros ranskankermaa ja ripottele piiraan päälle pilkotut vihannekset. Lisää pinnalle raastettua vuohenjuustoa. Siirrä piiras paistokivelle ja kypsennä 8 minuuttia, kunnes piiras on rapea. Lisää pestoa juuri ennen tarjoilua ja mausta vastajauhetulla mustapippurilla.