

PURJO-KESÄKURPITSAPIIRAKKA | 8 kunnan annosta

Täyte:

- 1 kesäkurpitsa
- ½ purjosipulia
- 1 tl rypsiöljyä
- ripaus suolaa ja rouhittua mustapippuria
- ½ dl hienonnettua tuoretta basilikaa ja oreganoa tai 1 rkl kuivattuja yrtejä
- 1,5 dl/60 g kevytjuustoa raastettuna tai suikaleina, (rasvaa alle 20 g/100g:ssa), esim. Arla Ketterä Kermajuusto 17%
- 1 ½ dl kasvilientä kuutiosta tai fondista
- 2 kananmunaa

Pohja:

- 1 ¼ dl kädenlämpöistä vettä
- ¼ pala hiivaa
- ripaus suolaa
- 1 rkl kuivattua oreganoa
- 1 rkl rypsiöljyä = 3 tl
- 2 ½ dl/160 g vehnä jauhoja
- ½ dl vehnäleseitä



1. Tee ensin pohjataikina. Sekoita kädenlämpöiseen veteen hiiva, mausteet ja kasviöljy. Alusta vehnä jauhot sekä vehnäleseet joukkoon ja vaivaa taikina kimmoisaksi. Anna taikinan kohota liinalla peitettynä kooltaan kaksinkertaiseksi eli noin puoli tuntia.
2. Kumoa kohonnut taikina jauhotetulle alustalle ja vaivaa siitä ilmakuplat pois. Taputtele tai kauli taikina pyöreäksi levyksi ja nosta se piirasvuokaan (halkaisija noin 24 cm) niin, että taikina peittää vuolan pohjan ja reunat.
3. Huuhto ja suikaloi kesäkurpitsa. Halkaise, huuhto ja suikaloi purjosipuli.
4. Kuumenna rypsiöljy pinnoitetussa paistinpannussa. Lisää kesäkurpitsa- sekä purjosipulisuikaleet ja kuullota niitä silloin tällöin sekoittaen noin viisi minuuttia. Mausta maun mukaan suolalla ja mustapippurilla sekä tuoreilla tai kuivatuilla yrteillä. Sekoita juustoraaste kesäkurpitsa- ja purjosipulisuikaleiden joukkoon.
5. Kumoa maustettu kesäkurpitsa-purjosipuliseos taikinan päälle vuokaan. Sekoita keskenään kasvisliemi sekä kananmunat ja kaada seos muiden aineiden päälle.
6. Kypsennä piirasta 175 asteen uunilämmössä 40–45 minuuttia, kunnes pohja on kypsä ja täyte keskeltäkin hyytynyt.