

Pizzaleipurin välineet

Jukka Kurtelius

”Jotka eivät halua syödä pizzaa, voivat jättää seuraavan työn väliin.” Käsiä ei nouse, ja kun kerron, mistä on kysymys, alkaa melkoinen sutina. Tunnin lopussa on lattialla lastuja nilkkaan asti. Muutaman viikon kuluttua nopeimmat saavat setin valmiiksi, ja kun työ on viety kotiin, tulee vanhempien sähköpostia: ”Jopa tulikin hyvä pizzaa. Mainio työ, kiitoksia!”

Leipurin settiin kuuluu kaulin, lapio ja kivi. Ensinnäkin tehdään kaulin. Oppilaille on saatu valmiiksi koivulankusta 50x50x450mm palikat. Aihion molempiin päihin piirretään mahdollisimman suuret ympyrät. Palikka höylätään kahdeksankulmaiseksi ja piirretään päihin ympyröiden keskelle pienemmät, 25mm ympyrät. Palikan päistä mitataan n. 15cm, ja piirretään näihin kohtiin viivat palikan ympäri. Viivojen väli jätetään tässä vaiheessa koskematta ja kaulimen päät höylätään oheneviksi. Tähän asti palikka on kahdeksankulmainen. Vasta nyt höylätään kulmat pois ja kaulin pyöristetään. Lopuvaiheessa höylän voi vaihtaa sikliin. Se syö puuta ihan mukavasti, mutta ei haukkaa liikaa. Viimeistely tehdään hiomapaperilla.



Pizzalapioon tarvitaan 4mm:n vaneria. Aihion koko on 300x450mm. Muoto piirretään ja sahataan. Kahvan vierestä irronneet palat liimataan kahvan molemmin puolin. Näin kahvasta saadaan tukevampi ja kätevä sopivampi. Lapion muoto voi hieman vaihdella. Pääasia on, että sillä saadaan nostettua pyöreä, halkaisijaltaan n. 30 cm:n pizza uuniin ja pois. Reunat hiotaan ja pyöristetään. Pintakäsittelyksi lapiolle sekä kaulimelle sopii parafiiniöljy.

Pizzakivi ei suinkaan ole tuttu kaikille, vaikka netistä löytyy jopa keskustelupalstoja tästä aiheesta. Kiviä myy Tulikivi Oy Juukassa. Tähän työhön soveltuu kakkoslaatuinen, 30x30x1cm vuolukivi. Kakkoslaatu tarkoittaa, että kivessä on värivirheitä tai jostakin on pieni pala kulmasta pois. Pizzan paistoa nämä eivät haittaa. Kiven kulmat ja reunat hiotaan hiomapaperilla, jotta kiven nostelu on miellyttävämpää. Hionta on syytä tehdä märkinä vaikkapa kuumakäsittelyhuoneen tai maalaushuoneen suuressa lavuaarissa, jotta ohut kivipöly ei nouse huoneilmaan. Halutessaan oppilaat voivat sähkökaivertimella kirjoittaa kiven päälle esim. ”Buon Appetito” tms. aiheeseen sopivaa.

Leipomaan!

Kivi laitetaan uuniin keskitalolle tai hiukan alemmas ritilän päälle ja uuni lämpeämään. Leivonnan aikana kivi varaa lämpöä pohjan paistoa varten. Pizzapohja kaulitaan leivinpaperin päällä, täytetään maun mukaan ja nostetaan papereineen uuniin. 250 °C:ssa pizza paistuu nopeasti, n. 3-5 minuutissa. Kiven päällä pizzan pohja kypsyy ja saa väriä kuten kiviariinauunissa. Kivi soveltuu kuulemma myös piirakoiden tai lihan paistamiseen, joko uunissa tai ulkona grillissä. Pizzasta ainakin tulee herkullista ja grillausta täytyy tulevana kesänä testata!