ANÇÜEZLİ PİZZA

15 gr taze (yaş) maya
1 kahve kaşığı şeker
1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr (2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Harcı:
1 çorba kaşığı + 2 tatlı kaşığı zeytinyağı
2 küçük soğan (ince halkalanıp, halkaları tek tek ayrılmış)
450 gr domates (kabuklan soyulup, çekirdekleri temizlenerek kabaca doğranmış)
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı kuru fesleğen (istenirse)
1 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
125 gr konserve ton balığı (yağı süzülüp, ufalanmış)
175 gr dil peyniri (ince ince ayrılmış)
6 ançüez filetosu (her biri ortasından ikiye ayrılmış)
4 doldurulmuş yeşil zeytin (her biri ortasından ikiye bölünmüş).

Mayayı küçük bir kasede ufalayıp, şeker ve 1 çorba kaşığı ılık suyla krema kıvamına getiriniz. Kaseyi, ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, kabarık ve köpük köpük olana kadar bekletiniz.
Un ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak, mayayı ve kalan 1/2 su bardağı ılık suyu katınız.
Spatulayla, ya da parmaklarınızla maya ve suyu una yedirip, hamur kasenin kenarlarından ayrılana kadar karıştırınız.
Hamuru, hafifçe unlanmış hamur tezgahına çıkarıp 10 dakika (hamur yapışırsa tezgahı biraz daha unlayarak), esnek ve pürtüksüz olana kadar yoğurup, dövünüz.
Kaseyi çalkalayıp iyice kurulayarak, 1 tatlı kaşığı zeytinyağla yağlayınız. Hamuru top yapıp, kaseye koyunuz. Hamurun üstüne biraz un serpip, temiz ve nemli bir bezle örterek, ılık ve cereyansız bir yerde 45 dakika - 1 saat, hamur kabarıp hacmi iki kat olana kadar bekleyiniz.
Bu arada, harcı hazırlamak için, 1 çorba kaşığı zeytinyağı orta boy bir tencerede kızdırınız. Soğanları koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz.
Domates, domates salçası, fesleğen (istenirse) ve biberi katıp, sosu arasıra karıştırarak 20-30 dakika, koyulaşıp biraz çekene kadar pişiriniz. Maydanoz ve ton balığını katıp, iyice karıştırınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.
1 tatlı kaşığı zeytinyağla büyük bir fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Kabarmış hamuru kaseden çıkarıp, 3 dakika yoğurunuz. Hamuru ikiye ayırıp, hafifçe unlanmış bir merdane ile her parçayı 0,5 cm kalınlığında, daire biçiminde açınız. Hamurları geniş arayla tepsiye yerleştiriniz.
Her hamura sosun yarısını boşaltıp, kaşığın tersiyle yayınız. Üstünü dil peyniriyle kaplayıp, ançüez filetolarını ve zeytinleri diziniz. Harçları kalan 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla sulandırınız.
Pizzaları fırının orta katında 15-20 dakika, hamur pişip peynir eriyene kadar pişiriniz.
Pizzaları fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63782 • adı:Ançüezli Pizza • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 10:59