BİBERLİ PİZZA

600 ml. unun ortasını açın.
100 ml. ılık su, 30 gr. yas maya ile yoğurun.
Biraz un ekleyerek hamuru yoğunlaştırın.
20 gr. pudra şekeri, 40 ml. sıvı yağ ve tuz ekleyerek hamuru yoğurmaya devam edin.
Hamur gereğinden fazla sıkı olursa bir miktar daha su ekleyerek hamurun kulak memesi kıvamında olmasını sağlayın.
Hamuru açıp yağlanmış fırın tepsisine koyun.
4 adet domates, 1/4 kangal sucuk, 3 adet sosis ve 5 adet çarliston biberi doğrayıp hamurun üzerine yerleştirin.
100 gr. kaşar peynirini rendeleyip pizzanın üzerini kaplayın.
180°C?de 20 dakika pişirip sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:129450 • adı:Biberli Pizza • gönderen:Kasım Pat • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:02