ENGİNARLI PİZZA

200 gr. un
120 ml. ılık su
1 yemek kaşığı kuru maya
Yarım yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağ
Yarım yemek kaşığı şeker
25 gr. irmik
Üstü için:
100 gr. rendelenmiş mozerella peyniri
100 gr. teneke peyniri
4 adet enginar haşlanmış ve kesilmiş
60 ml .zeytinyağı
1 kase kokteyl dometes
Taze kekik
Tuz
Karabiber
150 gr. mantar

Öncelikle un ve sonra diğer malzemeler tek tek hamur kabına eklenir. Mikser ile 6-8 dakika yavaş çevrilir. Hamur kendini topladığında kaptan çıkarılıp üzerine biraz un serpilip el ile yoğrulmaya başlanır.3-5 dk. arası yeterlidir. Sonra top şekline getirilip cam kaba yerleştirilip üzeri bir havlu ile örtülüp 1 saat kadar kendini ikiye katlayana kadar ılık bir yerde bekletilir. Enginarlar 4 parçaya ayrılıp tavada yağda iki tarafı kızdırılır. Sonra bir tepsiye alınır.Kalan yağ ilede mantarlar sonra domatesler ve sarmısaklar ile pişirilir.Tuz ve karabibier, kekik eklenir. Onlarda enginarların yanına koyulup soğumaları beklenir. Pizza hamurunun üzerine sıcak malzeme konulmaz. Fırın alt üst 250 derecede ısıtılmaya başlanır. Bu arada hamurumuzu alıp bir kaç defa yoğurup içindeki hava çıkarılır.Gene top şekline getirilip üzeri örtülüp 3-4 dakika daha bekletilir. Merdane ve eller unlanıp hamur açılmaya başlanır.Pizza tepsisine yerleştirilip gene üzeri havlu ile örtülüp 20 dakika bekletilir. İstenirse havlu yerine örtmek için streç film de kullanılabilir. Hamurumuzun üzeri açılıp öncelikle rendelenmiş peynir serpilir. Enginarlar en dışa daire olarak konur. İçine mantarlar doldurulur. Domatesler serpilip teneke peynir serpilip fırının 3 katına yerleştirilir. Sıcak olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:134142 • adı:Enginarlı Pizza • gönderen:zahidem • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:16