# KARIŞIK PİZZA

Hamuru:
15 gr taze (yaş) maya
1 kahve kaşığı şeker
1+1/2 su bardağı + 3 tatlı kaşığı ılık su
750 gr (6 su bardağı) un
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Üstü:
250 gr (2 su bardağı) gravyer peyniri rendesi
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
Domatesli harcı:
500 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri ayıklanmış ve doğranmış)
1 çay kaşığı kuru fesleğen (istenirse)
6 ançüez filetosu (şerit halinde kesilmiş)
24 siyah zeytin (ortalarından ikiye bölünüp, çekirdekleri ayıklanmış)
Enginarlı harcı:
6 dilim salam (yarıya bölünmüş)
175 gr enginar göbeği (haşlanmış ve süzülüp dilimlenmiş)
Balıklı harcı:
175 gr dil peyniri (ince ince ayrılmış)
175 gr haşlanmış ayıklanmış balık
175 gr kuşkonmaz (haşlanmış ve süzülüp doğranmış)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Mantar ve sucuklu harcı:
125 gr mantar (yıkanıp temizlenmiş ve 2 çorba kaşığı yağda 3 dakika sote edilmiş)
175 gr sucuk (dilim dilim doğranmış)
1 kahve kaşığı kırmızıbiber

Pizza hamurunu hazırlamak için, mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, şekeri ve 3 tatlı kaşığı ılık suyu katarak, krema kıvamma getiriniz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bekletiniz.
Un ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak mayayı ve kalan 1+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 tezgahta 10 dakika (tezgaha yapışırsa biraz daha unlayarak), esnek ve pürtüksüz olana kadar yoğurunuz. Büyük kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra, 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla yağlayınız. Hamuru top yapıp, üstüne biraz un serptikten sonra kaseye koyarak, temiz ve nemli bir bezle örtünüz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 45 dakika - 1 saat, hamur kabarıp hacmi iki kat olana kadar bekletiniz.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230' C) getirip, ısıtınız.
Kalan zeytinyağın yarısıyla (1,5 çorba kaşığı) üç büyük fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Kabarmış hamuru unlanmış tezgaha çıkarıp, 5 dakika yoğurunuz. Hamuru yedi parçaya bölüp, bir parçasını bir kenara ayırınız. Hafifçe unlanmış merdaneyle, kalan 6 parçayı 0,5 cm kalınlığında açınız. Hamurları geniş aralarla tepsilere yerleştiriniz.
Her hamur parçasının üstüne gravyer ve kaşar peyniri rendesi serpip, tepsileri bir kenara bırakınız. Ayırdığınız yedinci parçayı dörtgen biçiminde açıp, 0,5 cm eninde, 20 cm boyunda şeritler halinde keserek, şeritlerle her pizzayı dörde bölünüz.
Her pizzanın dörtte birinin üstüne domatesli üstün malzemesini, süslü biçimde yerleştiriniz.
Her pizzanın ikinci dörtte birinin üstüne salam ve enginarlı üstün malzemesini döşeyiniz. Üçüncü dörtte birinin üstüne dil peynirlerini üstüste gelecek biçimde dizip, üstüne balık ve kuşkonmazları koyduktan sonra, tuz ve biberi serpiniz.
Dördüncü dörtte birinin üstüne mantar ve sucukları koyup, kırmızıbiberi serpiniz.
Pizzaların üstüne kalan zeytinyağı (1,5 çorba kaşığı) eşit miktarda gezdirip, pizzaları fırının orta katında 15-20 dakika, hamur pişip eriyene kadar pişiriniz. Tepsileri fırından çıkarıp, pizzaları tek kişilik ısıtılmış tabaklara aktararak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63785 • adı:Karışık Pizza • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:52