MİNİK KANEPE PİZZASI

1 kg un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta (akı içine,sarısı üstüne)
150 gr margarin
100 gr salam
1 kase yeşil zeytin
4 adet domates
1 çay bardağı ketçap
1 tatlı kaşığı kuru maya
Yeteri kadar ılık su

Öncelikle su bardağının içine 1 tatlı kaşığı şekeri koyup üzerinede 1 tatlı kaşığı kuru maya koyalım, üzerine ılık su koduktan sonra iyice karıştıralım. Kabarması için su bardağın üzerine çay tabağı ile katıp kabarmaya bırakalım.
Bir kaba unumuzu koyalım ve ortasını açalım. Kabaran mayamızı ortasına dökelim. Biraz karıştırdıktan sonra margarin, tuz 1 yumurtanın akı (sarısını üzerine sürmek için ayırın), alabildiği kadar su koyalım ve yoğurmaya başlayalım. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ettikten sonra hamuru kabarması için üzerini kapatıp dinlenmeye bırakalım, yaklaşık 30-35 dakika dinlendirelim.
Kabaran hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alıp yağlanmış fırın tepsisi aralıklı olarak dizelim. Çatalla hamurun orta kısmını kabarmaması için delikler açın. Hamurun kenarlarına yumurta sarısı sürün ve dilediğiniz malzemeleri yerleştirdikten sonra biraz dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:123944 • adı:Minik Kanepe Pizzası • gönderen:sanat adamı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:57