



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞK PİZZASI

<https://www.droetker.com.tr>

1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay kaşığı tuz
1 tutam toz şeker
50 g yumuşak margarin
1 çay bardağı su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 - 3 yemek kaşığı susam
Üst malzeme:
75 g mozzarella peyniri
5 dilim dana jambonu
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
1 - 2 yemek kaşığı haşlanmış tane mısır
2 - 3 yemek kaşığı ince doğranmış siyah zeytin
1 tutam biberiye

Kalıp:

Dr. Oetker Varino Serisi Ayarlanabilir kalp pişirme çerçevesi (12-26 cm)

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Kalıbı 22 cm boyutuna ayarlayın, tepsiye yerleştirin ve margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba alın. Üzerine hamur kabartma tozu, tuz, toz şeker, margarin ve suyu ilave edip elinizle düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun 1/4'ünü kenar yapmak için ayırın. Kalan hamuru eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına yayın. Üzerine yarım yemek kaşığı zeytinyağı sürün ve çatal ile birçok yerinden delin. Elinizi yağlayıp ayırdığınız hamuru tezgah üzerinde 5x70 cm boyutlarında açın. Üzerine kaşar peyniri rendesini serpin ve uzun kenarından rulo şeklinde sarın. Hamurun yüzeyini kalan yarım yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın. Susamları tezgaha serpin ve ruloyu üzerinde gezdirerek yüzeyini kaplaması sağlayın. Rulonun iki ucunu birleştirip yapıştırın. Kalıbın tabanındaki hamurun kenarlarına oturtun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Mozzarellayı 0,5 cm kalınlığında ince uzun dilimleyin. Jambonları 4 adet şerit elde edecek şekilde kesin. İlk şeridi ince rulo şeklinde sarın ve çevresine ikinci şeridi sarın. Böylece 2 şerit jambondan 1 adet gül elde edin. Tamamını bu şekilde hazırlayın. Hafif pembeleşen pizza tabanını fırından alın ve fırını kapatmayın. Pizzanın tabanına rendelenmiş kaşar peynirini yayın. Pul biber ve kekik serpin. Üzerine gül şeklindeki jambonları ve mozzarella dilimlerini sıralayın. Mısır, zeytin ve biberiye serpip tekrar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 5 - 10 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın, spatula yardımı ile kenarlarını kalıptan ayırın, servis tabağına alın ve sıcak servis yapın.

