



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BİTTER ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ PIZZA

1,5 su bardağı un
1/2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı çilek reçeli
1 yemek kaşığı su
300 gram çilek
Bitter çikolata sosu için:
180 gram bitter çikolata
2 yemek kaşığı krema

Kuru mayayı derin bir karıştırma kabına alın. Ilık su ile karıştırın.

Zeytinyağı ve sütü kattıktan sonra tüm sıvı malzemeyi elinizle karıştırın.

Elenmiş unu ve son olarak tuzu ekledikten sonra tüm malzemeyi toparlanana kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamurun üzerine nemli bir bez örterek 30 dakika kadar oda ısısında mayalanması için bekletin.

Mayalanan hamuru daha kolay bir şekilde açılması ve gevrek olması için; streç film ile sarıp, buzdolabında en az 30 dakika kadar bekletin.

Yaklaşık 30 cm. çapında çıtır çıtır kızaran, gevrek bir pizza tabanı elde etmek için sabırla beklediğiniz hamuru yağlı kağıt ya da unlanmış mutfak tezgahı üzerinde bir oklava yardımıyla açın.

Hamurun alt ve üst kısmının eşit derecede pişmesi için açtığınız hamuru, delikli bir pizza tabanı ya da yağlı kağıt üzerine alın ve fırın ızgarasının üzerine yerleştirin.

Delikli bir pizza tabanınız yoksa fırın tepsisi kullanmayın. Yağlı kağıt ile birlikte direkt olarak ızgara teli üzerine yerleştirin. Bu şekilde alttan ve üstten eşit ısıda pişecektir.

Çilek reçelinin kıvamını su ile açın. Bir fırça yardımıyla pizza tabanının kenar kısımlarına değdirmeden sürün.

İnce hamur pizzayı önceden ısıtılmış 250 derece fırında 10 dakika kadar pişirin.

Bu esnada bitter çikolatayı eritmek için; derin bir tencerede bol miktarda su kaynatın. Kaynar su üzerine aldığınız küçük bir sos tenceresine bitter çikolatayı küçük parçalar halinde kırarak aktarın. Kremayı ekleyin ve çikolatayı bu şekilde eritin.

Uç kısımlarını kestiğiniz çilekleri, ince ince dilimleyin. Fırından çıkan pizzanın üzerine eritilmiş bitter çikolatayı dökün. Çikolata bir parça soğuduktan sonra çilek dilimlerini muntazam bir şekilde pizzanın üzerine yerleştirin. Akışkan çikolatalı ve aynı zamanda çilekli olan bu pizzayı çok da fazla bekletmeden dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:155527 • adı:Bitter ikolatalı ilekli Pizza • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:21.09.2024 - 04:21