



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAVDAR UNLU RENKLİ POĞAÇA PİZZASI

1/2 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı  
250 gr çavdar unu  
1 çay kaşığı tuz  
50 ml zeytinyağı (yarım çay bardağı)  
75 ml ılık süt (yarım çay bardağı)  
75 ml ılık su (yarım çay bardağı)  
Üzeri için:  
50 gr rendelenmiş mozzarella peyniri (veya taze kaşar peyniri)  
15 adet mini mozzarella peyniri  
3-4 adet mini sarı domates  
3-4 adet mini kırmızı domates  
5-6 adet biber dolgulu yeşil zeytin  
1 yemek kaşığı hazır pesto sosu

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin yarısını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra zeytinyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 20 dakika bekletin. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımıyla inceltip yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine alın.

Hamurun üzerine önce pesto sos sürün. Sonra dilimlenmiş domatesleri, zeytinleri serpin. Mozzarella toplarını da domateslerin arasına yerleştirin. En son rendelenmiş mozzarella peynirini de serpin.

Hamuru bu şekilde oda ısısında 15 dakika kadar dinlendirerek ikinci kez mayalanmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz pizza poğaç hamurunu önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

