EVDE PİZZA

https://www.yenisafak.com

4,5 su bardağı un
1 Tatlı kaşığı toz maya
1 Tatlı kaşığı tuz
1+3/4 su bardağı su
1/4 (Çeyrek) su bardağı zeytinyağı
1 Diş sarımsak
2 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı kuru kekik
1 Kase mantar
1/2 (Yarım) adet sucuk
1 Kase kiraz domates
1 Su bardağı konserve mısır
150 Gram kaşar peyniri
Birkaç dal taze kekik

Unu yoğurma kabına alın mayayı ve tuzu ilave edin.Hepsini karıştırın. Suyunu ve zeytinyağını ekleyin. Hamuru yoğurun, hafif yapışkan bir hamur olacak. Üzerini örtün. Tercihen bir gece buzdolabında bekletin ve fırına vermeden 2 saat önce buzdolabından çıkarın. Vaktiniz yoksa üzerini örttükten sonra oda sıcaklığında 1,5 saat dinlendirin. Hafif yağlanmış büyük boy fırın tepsisine hamuru ellerinizle yayın. Sarımsağı ezip dövün. Zeytinyağı ve domates salçasını ilave edin. Kekiği ve tuzu ekleyin, karışımı macun kıvamına gelene kadar karıştırın. Tepsideki hamurun üzerine salçalı sosu yayın. Mantarı doğrayın.Sucuğu doğrayın, domatesleri dilimleyin. Sosun üzerine mantarları dizin.Sucukları dizin, mısırları serpin, domatesleri dizin.Kekik dallarını yayın. Kaşar peynirini her yerine eşit miktarda rendeleyin. Önceden ısıtılmış 250 derecelik fırında 10-15 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

Not: Kesinlikle sıcak ya da çok soğuk bir su kullanmayın. Hafif ısıtılmış bir ılık su mayayı aktifleştirmek için çok ideal olacaktır. Unu bir kaba eleyin. Eleme işlemi sayesinde ununuz havalanır, daha çok kabarır ve daha homojen bir hamur elde etmenizi sağlar.

© lezzetler.com tarif no:176618 • adı:Evde Pizza • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:19