



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.levzetler.com)

FIRINDA PİDE POĞAÇA

1/2 paket Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı
250 gr buğday unu
1 çay kaşığı tuz
50 ml sıvı yağ (yarım çay bardağı)
75 ml ılık süt (yarım çay bardağı)
75 ml ılık su (yarım çay bardağı)
Üzeri için:
200 gr kavurma
2 dilim çeddar peyniri (isteğe bağılı)
50 gr rendelenmiş mozzarella peyniri (veya taze kaşar peyniri)
1 çay kaşığı çörekotu
1 yemek kaşığı hazır pesto sosu

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

Daha sonra sıvı yağı 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 ufalanmış kavurma, rendelenmiş mozzarella peyniri, küçük küçük doğranmış çeddar peyniri yerleştirin. En son çörekotu serpin.

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

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

