GLUTENSİZ KOLAY PİZZA

www.schaer.com

600 g Schär ?mix Pan?
20 g kuru maya veya 25 g yaş maya
2 yemek kaşığı yağ
400 ml ılık su
Domates sosu
İstediğiniz pizza malzemeleri: 150 g mozzarella peyniri, 100 g jambon veya salam, mantar, zeytin va
Kekik
Tuz
Karabiber
Biraz yağ

Unu ve kuru mayayı bir kaseye koyun ve iyice karıştırın. Yağ ve suyu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru, nemli bir spatula yardımıyla yağlanmış fırın tepsisine yayın ve yaklaşık 30 - 40 dakika kabarmasını bekleyin. Ardından domates sosunu hamurun üzerine yayın ve üzerine geri kalan malzemeleri yerleştirin. Tuz, karabiber ve kekikle tatlandırın ve üzerine biraz yağ gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:124967 • adı:Glutensiz Kolay Pizza • gönderen:afi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:29