ISPANAK PÜRELİ VE MOZZARELLALI PİZZA

https://www.elele.com.tr

1 hazır ekmek hamuru
200 g un
100 g su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Ispanak püresi için:
2 adet suda mozzarella peyniri
1 demet ıspanak
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı un
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
100 g gravyer peyniri
Yarım çay kaşığı karabiber
1 su bardağı kaynar süt
Üzeri için:
10 dilim pastırma
1 dolmalık sarı biber
1 kapya biber
2 top mozzarella peyniri

Ekmek hamuruna unu, suyu ve zeytinyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün, ılık bir ortamda yarım saat dinlenmeye bırakın. Üzeri için margarini ve unu birlikte kavurun. Yıkayıp süzdükten sonra irice doğradığınız ıspanakları ekleyin. Birkaç dakika kavurup tuzu, karabiberi ve şekeri ilave edin. Kaynar sütü ekleyin ve sürekli karıştırarak 10 dakika boyunca pişirin. Ocaktan inmeye yakın blenderda püre haline gelene kadar ezin. En son gravyer peynirini ekleyerek tatlandırın. Karışımı soğumaya bırakın. Mayalandırdığınız hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımı ile istediğiniz incelikte veya kalınlıkta açın.Üzerine ıspanak püresinden yayın. Pastırma parçaları, dilimlenmiş mozzarella peyniri ve jülyen doğranmış biberleri dekoratif bir şekilde yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin ve fırından alıp sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:117691 • adı:Ispanak Püreli ve Mozzarellalı Pizza • gönderen:babik • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:11