



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAWAİİ PİZZA

Ev yapımı pizza hamuru

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı mısır unu

Yarım bardak pizza sosu

1 ve 1/2 bardak rendelenmiş mozzarella peyniri

Yarım bardak ananas parçaları

3 dilim pişmiş pastırma

Fırını önceden ısıtın.

Pizza taşı kullanıyorsanız, önceden ısıtmak için onu da fırına koyun. Büyük bir fırın tepsisini veya pizza tavasını yarım yemek kaşığı zeytinyağıyla hafifçe yağlayın.

Ekstra gevreklik ve lezzet veren mısır unu serpin.

Hamuru şekillendirin. Ev yapımı hamur hazır olduğunda, hava kabarcıklarını çıkarmak için hamuru aşağı doğru bastırın.

Hamuru ikiye bölün. Hafifçe unlanmış eller veya oklava kullanarak, hafifçe unlanmış bir çalışma yüzeyinde, hamuru yavaşça bir disk şeklinde düzleştirin.

Hazırlanan tepsiye yerleştirin ve hafifçe unlanmış eller kullanarak hamura şekil verin.

Hamur, siz uzatmaya çalışırken küçülmeye devam ediyorsa, yaptığınız işi bırakın, üzerini hafifçe örtün ve 5-10 dakika dinlenmeye bırakın, sonra tekrar deneyin.

Kenar oluşturmak için hamurun kenarını yukarı kaldırın. Pizza taşı kullanıyorsanız hamuru doğrudan mısır unu serpilmiş fırın tepsisinin üzerine yerleştirin.

Hamuru plastik ambalajla veya temiz bir mutfak havlusuyla hafifçe örtün ve pizza malzemelerini toplarken birkaç dakika dinlenmeye bırakın.

Pizzanın üstünü kapatın ve pişirin. Kabarmayı önlemek için parmaklarınızı kullanarak hamurun yüzeyine girintiler bastırın. Kalan zeytinyağını hamurun her tarafına sürün. Hamurun üzerine pizza sosunu eşit şekilde dökün, ardından peyniri, ananası ve pastırmayı ekleyin.

14-15 dakika altın rengi, kahverengi olana kadar pişirin. Fırından çıkarın. Sıcak pizzayı dilimleyip hemen servis edin.

