



## KAHVALTILIK PİZZA

<https://www.sabah.com.tr>

Pizza hamuru için:

1,5 su bardağı yulaf unu

1 tatlı kaşığı kuru maya

Yarım su bardağı ılık su

Pizza üstü için:

Yarım yemek kaşığı sulandırılmış salça

2 adet yeşil biber

3 adet yumurta

4 adet küçük boy domates

4-5 dal roka

3-4 adet mantar

5-10 adet zeytin

Rendelenmiş kaşar peynir

Tercihe göre dilerseniz üzerine brokoli

İlk olarak hamur malzemelerini karıştırın ve yoğurun.

Yoğurmuş olduğunuz hamurun üzerine ıslak bir bez ile kapatıp yaklaşık 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Dinlenme süresi dolduğunda ise hamura şekil verip üzerinde delikler açın

Üzeri için olan malzemeleri de ekledikten sonra 200 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

Kahvaltılık İtalyan pizzanız hazır!

