KUMRU PİZZA

5 su bardağı un
5 yemek kaşığı margarin eritilmiş
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tepemele tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 adet iri domates
1 çorba kaşığı salça
1/4 tatlı kaşığı toz karabiber
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 diş ince kıyılmış sarımsak
2 çorba kaşığı margarin eritilmiş
2 adet mini domates dilimlenmiş
7-8 dilim sucuk
7-8 dilim jambon
7-8 dilim şerit sosis
100 gram mozarella peyniri
1 tutam susam

Bir kase içerisine 1.5 su bardağı ılık su, şeker ve aktif kuru mayayı koyun ve karıştırın. Karışımı 10 dakika dinlendirin. Hamur yoğurma kabı içerisine 5 su bardağı un elenerek koyun ve Unu orta yerinden havuz gibi açın. 1 tatlı kaşığı tuz havuzun kenarlarına serpin.
Kase içerisindeki maya havuzun içerisine boşaltın. Üzerine 5 yemek kaşığı yağ ilave edin. Hamur yoğurma yöntemlerine uygun olarak pürüzsüz bir hamur yoğurun. Yoğurulan hamuru top yapın.Hamur yoğurma kabı iç yüzeyi sıvıyağ ile yağlayın.
Top hamur yüzeyi de yağlayıp yoğurma kabı içerisine koyun. Yoğurma kabı streçle kapatıp ılık bir yere kaldırın. Hamur iki katına ulaştığı vakit, gazı alınıp tek beze yapıp, kap streçle tekrar kapatılıp dinlenmeye alın. Daha sonra istenilen tepsi ölçüsünde açın.
Domates sosu işlemimiz için bir küçük tencereye 2 adet domates 1 çorba kaşığı salça 1/4 tatlı kaşığı toz karabiber ve tuz, 1 diş ince kıyılmış sarımsak 2 çorba kaşığı margarini katın ve iyice pişirin ve biraz soğumaya bırakın. Daha sonra hazırlanan pizza hamurunun üzerine sürün.
Domatesi, jambonu, şerit sosisi, sucuğu dilimleyin istediğiniz gibi. En son üzerine mozarella peyniri serpin ve susam dökün. 180 c önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:124017 • adı:Kumru Pizza • gönderen:kürşat • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:43