MANTARLI PİZZA (İTALYA)

Malzemesi:
Hamuru: 20 gr. yaş maya,
200 gr. (yaklaşık bir su bardağı) ılık su (20°C),
250 gr. un (elenmiş),
1/4 su bardağı (1/2 dl) zeytinyağı,
1 çay kaşığı tuz.
Garnitürü:
4 iri domates,
1 iri soğan (piyaz doğranmış),
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 diş sarımsak (ince doğranmış),
baharat torbası: 1 defne yaprağı, iki-üç tane karabiber, bir tutam kekik (bir tülbente sarılıp ağzı uzunca bir iple bağlanmış olarak),
tuz,
karabiber,
1 su bardağı etsuyu (kaynar),
200 gr. taze kültür mantarı,
50 gr. kaşar peyniri (rendelenmiş).

Hamuru hazırlamak için mayayı ılık suyun içine atıp karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın. Unu tezgahın üzerine tepeleme yayıp ortasını havuz gibi açın . Buraya zeytinyağını ve mayalı suyu boşaltıp unu yedi-rerek parmaklarınızın ucu ile hamuru işleyin. Hamuru iki elinizin içiyle ileri geri iterek ve geri çekerken de tezgaha vurarak yoğurun. Tabii sık sık tezgahınızı, hamurun yapışmaması için, unlamayı unutmayın. Hamuru böylece on dakika, hamur ele ve tezgaha yapışmayıncaya kadar yoğurduktan sonra top haline getirip unlanmış bir kaseye koyup, üstüne nemli bir bez örterek, ılık bir yerde hamur bir misli kabarıncaya kadar, bir-iki saat dinlendirin. (Eğer birden fazla pizza yapacaksanız, hamuru dinlendirmeden önce eşit parçalara ayırın.)
Ellerinizi unlayıp hamuru, üstüne ellerinizin içiyle vurarak, açın. Açma işlemini bir oklava ile tamamlayıp 0,5 cm. kalınlığında yuvarlak pizza hamurunu elde edin. Hamuru, kenarlarından çekiştirerek (böylece hamurun orta kısmı daha ince olacaktır), yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Üstüne bir fırça ile biraz zeytinyağı sürün.
Garnitürü için domatesleri kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra iri kuşbaşı doğrayın. Orta boy bir tavada orta ateşte, zeytinyağını kızdırıp sarımsağı ve soğanı içine atın. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca domatesleri,baharat torbasını,tuzunu,biberini ve et suyunu ilave edin. Ateşin altını kısıp sosu kırkbeş dakika pişirin. (Bu arada sos suyunu tamamen çekecek olursa, hafifçe sulandıracak kadar kaynar su ekleyin.) Sos pişince baharat torbasını çıkarıp attıktan sonra bir süzgeçten geçirip bir kenara bırakın. (Dilerseniz domates sosunuzu önceden nazırlayıp birkaç gün buzdolabında saklayabilirsiniz.)
Önceden hazırlamış olduğunuz pizza hamurunun üzerine kenarlarında 2 cm. boşluk kalacak biçimde domates sosunu yayın. Mantarları iyice yıkayıp süzdükten sonra ince doğrayın. Domates sosunun üzerine sırasıyla mantarları ve kaşer peyniri rendesini serpin. Pizzayı alüminyum kağıtla örtüp ılık bir yerde otuz dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış sıcak fırında, üzerindeki alüminyum kağıdı alıp, otuz-kırk dakika pişirdikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:26377 • adı:Mantarlı pizza (İtalya) • gönderen:mustafam • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:30