MANTARLI PİZZA

15 gr taze (yaş) maya
1 kahve kaşığı şeker
1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı ılık su
250 gr (2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
Harcı:
1 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı zeytinyağ
1 küçük soğan (ince doğranmış)
125 gr mantar (temizlenip kurulanmış ve dilimlenmiş)
400 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanarak kabaca doğranmış)
1 çay kaşığı kuru fesleğen (istenirse)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı kırmızı dolmalık biber (doğranmış)
175 gr dil peyniri (ince ince ayrılmış)

Mayayı küçük bir kasede ufalayıp, şekeri ve 1 çorba kaşığı ılık suyu ekleyerek, krema kıvamına getiriniz. Kaseyi sıcak ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bekletiniz.
Un ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak, mayayı ve kalan 1/2 su bardağı ılık suyu katınız.
Spatulayla ya da parmaklarınızla maya ve suyu una yedirip, hamur kasenin yanlarından ayrılana kadar karıştırınız.
Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp 10 dakika (yapışıyorsa tezgahı yeniden unlayarak), esnek ve pürtüksüz olana kadar yoğurunuz.
Büyük kaseyi çalkalayıp iyice kurulayarak, 1 tatlı kaşığı zeytinyağla yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyarak üstüne biraz un serptikten sonra, temiz ve nemli bir bezle üstünü örtünüz. Kaseyi sıcak ve cereyansız bir yerde 45 dakika - 1 saat, kabarıp hacmi yaklaşık iki kat olana kadar bekletiniz.
Bu arada harcı hazırlamak için, 1 çorba kaşığı zeytinyağı küçük bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Soğanları koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Mantarları katıp, arasıra karıştırarak 3 dakika, yumuşayana kadar kavurunuz. Tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakınız.
önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.
1 tatlı kaşığı zeytinyağla büyük fırın tepsisini hafifçe yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Kabarmış hamuru kaseden çıkarıp, unlanmış tezgahta 3 dakika yoğurduktan sonra, ikiye kesiniz. Hafifçe unlanmış merdane ile her hamur parçasını 0,5 kalınlığında açıp, geniş aralıkla tepsiye yerleştiriniz.
Doğranmış domateslerle pizzaları tamamen örtüp, fesleğen (istenirse), tuz, biber ve doğranmış kırmızı dolmalık biberleri serpiniz. Üstünü dil peyniriyle kaplayınız. Delikli bir kepçeyle soğan ve mantarları tavadan alıp, peynirlerin üstüne yayınız. Her pizzanın harcını, kalan bir tatlı kaşığı zeytinyağla sulandırınız.
Pizzaları fırının orta katında 15-20 dakika, hamur pişip peynir eriyene kadar pişiriniz.
Pizzaları fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63786 • adı:Mantarlı Pizza • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 10:27