



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI KAFES PİZZA POĞAÇA

20 g Pakmaya Aktif Kuru Maya
1,5 su bardağı ılık süt (300 ml)
1 su bardağı zeytinyağı (200 ml)
Yarım su bardağı ılık su
2 yumurta (birinin sarısı ayrılıp üzeri için kullanılacak)
1 tatlı kaşığı tuz
1.5 yemek kaşığı toz şeker
6,5-7 su bardağı un (650-700 g kadar)
İç malzemesi:
100 g rendelenmiş mozzarella peyniri
1 yemek kaşığı domates sos
1 yemek kaşığı dilimlenmiş zeytin
3-4 adet yeşilbiber
7-8 dilim sucuk
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı tereyağı, yumuşak

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı yarım su bardağı ılık suyu ve 1 tatlı kaşığı toz şekeri karıştırın. 10 dakika bekletin. Yoğurma kabında ılık sütü, zeytinyağını, 1 bütün yumurta ile 1 yumurtanın sarısını karıştırın. Tuzu ve şekeri de ekleyip biraz daha karıştırın. 3 su bardağı un ile mayalı suyu ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Hamur yoğurma kabına mayalı unu ekleyip karıştırmaya başlayın. Kalan unu kontrollü bir şekilde yavaş yavaş ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini kapatın, sıcak bir ortamda 1 saat mayalanmaya bırakın. Bu sırada iç malzemesini hazırlayın. Bunun için biberleri ve sucukları küçük küçük doğrayın. Mayalanan hamuru ikiye bölün. Parçalardan birini un serpilmiş tezgahın üzerine alın, merdaneyle yuvarlak şeklinde açın. Açtığınız hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın. Hamurun üzerini önce domates sosla fırça yardımıyla sürün. Sonra da iç malzemesinin tamamını üzerine eşit dağılacak şekilde serpin. Diğer hamuru da aynı kalınlıkta açtıktan sonra bir parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Malzemenin üzerini aralarda boşluk bırakarak kafes şeklinde kapatın. En son hamurların üzerlerine 1 yemek kaşığı tereyağıyla karıştırılmış yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 185 dereceye ayarlı fırında, üzeri kızarana kadar 40-45 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:147221 • adı:Mayalı Kafes Pizza Poğaçası • gönderen:pürüzsüz • indirme tarihi:18.04.2024 - 13:24