



## MINİ PİZZA

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Pizza hamuru:

250 g un

¼ küp maya

1,5 dl su

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Domates sosu

1 diş sarımsak, dilimlenmiş

1 soğan, ince küp şeklinde doğranmış

250 g domates, küp şeklinde doğranmış

1 çorba kaşığı zeytinyağı

5 g fesleğen, taze

Tuz

Karabiber

Az miktarda şeker

İçi:

100 g kırmızı ve sarı sivri biber, küçük küpler halinde

120 g mozzarella peyniri, küp şeklinde doğranmış 40 g parmesan

Un ve mayayı karıştırın, su, zeytinyağı ve tuz ekleyin, pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun.

Yoğurulan hamuru yaklaşık 35 gramlık parçalara ayırın, yuvarlayın, folyoyle kapatın ve bir gece buzdolabında tutun.

Domates sosu için soğan ve sarımsakları zeytinyağıyla buğulayın. Domatesleri ekleyin, 171½ saat düşük kademede pişirin, fesleğen ekleyin ve isteğe göre baharatlayın.

Pizza hamurunu biraz unla elle bastırın ve pişirme kağıdı kaplı tepsiye koyun. Ardından domates sosunu sürün ve malzemeleri yerleştirin.

Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Not: Pizza hamuru yerine hazır hamur kullanılabilir. Malzeme isteğe göre değişebilir. Aperatif pizzayı fesleğenle süsleyin.



