



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLALI PİZZA

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 45 Mililitre
Zeytinyağı 75 Mililitre
Un 100 Gram
Un 500 Gram
Kepekli Un 75 Gram
Sofra Tuzu 1 Tutam
Sofra Tuzu 1 Tutam
Fesleğen 5 Dal
Su 200 Mililitre
Badem 50 Gram
Domates Cherry 500 Gram
Domates Püresi 200 Gram
Yaş Maya (gram) 10 Gram
Mozzarella Peyniri 100 Gram

200 ml. suda 10 gr. yaş mayayı eritip mikserle çırpın. 100 gr. un katıp karıştırın. 30 dakika serin yerde dinlendirin. 500 gr. un, 75 gr. kepek unu, 45 ml. zeytinyağını ve bir tutam tuzu ekleyip 10 dakika yoğurun. Üzerini COOK Streç Film ile örterek 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Hamuru buzdolabından çıkardıktan sonra 1 dakika daha yoğurun ve yuvarlak açın.

Pizza hamurunu yuvarlak açtıktan sonra fırını 200 derecede ısıtın. COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdını tepsiye serin ve pizza hamurunu üstüne koyun. Bir çatal yardımı ile üstünde delikler açın. Bu şekilde fırında 10 dakika bekletin ve tekrar çıkartın. Domates püresini hamurun üzerine yayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve dörde bölün. Dilimlediğiniz mozzarellayı dizin, 75 ml. zeytinyağını gezdirin. 15 dakika daha fırınlayın. Pişirme süresinin son 10 dakikasında 5 adet fesleğen yaprağını ve soylmuş bademi de ekleyin. Dilimleyerek servis yapın.

