PEYNİRLİ PİZZA (İTALYA)

Malzeme (4-6 kişilik):
Hamuru: 20 gr. yaş maya,
200 gr. (yaklaşık su bardağı) ılık su (20°C),
250 gr. un (elenmiş),
1/4 su bardağı zeytinyağı,
1 çay kaşığı tuz.
Garnitürü:
6 domates,
300 gr. kaşar peyniri (ince dilimlenmiş),
karabiber,
75 gr. çedar peyniri (rendelenmiş),
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı.

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 yedire-rek 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 yapışmaymcaya 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 Ue biraz zeytinyağı sürün.
Garnitürü için domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra kuşbaşı doğrayın. Doğranmış domatesleri kenarlarda 2 cm. boşluk kalacak biçimde yağlanmış pizza hamurunun üzerine döşeyin. Domateslerin üzerine de dilimlenmiş kaşer peynirini koyup, biberi ekin. En üste rendelenmiş çedar peynirini serpip zeytinyağı gezdirin. Pizzayı alüminyum kağıtla örtüp ılık bir yerde, otuz dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış sıcak fırında, üzerindeki altfminyum kağıdı alıp, otuz-otuzbeş dakika pişirdikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:26381 • adı:Peynirli Pizza (İtalya) • gönderen:mustafam • indirme tarihi:20.05.2024 - 16:37