



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİZZA

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

5 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
125gr çok amaçlı un
3g tuz
7g yaş maya
100g domates sosu
100g mozzarella
Kekik

Unu bir karıştırma kabına koyun, ortasına bir çukur açın ve diğer tüm malzemeleri (su, tuz ve maya) ekleyin. Hamur pürüzsüz ve yumuşak olana kadar ellerinizle yoğurun, top haline getirin ve tabanına un serpilmiş bir kaptaki kabarmaya bırakın.

Üzerini bir örtü ile örtün ve hava akımlarından uzak, sıcak bir yere koyun.

Yaklaşık 1 saat kabardıktan sonra pizzayı açın.

Sepetin altını yağlayın ve pizza hamurunu üstüne açın.

Domates sosu, bir tutam tuz ve kekik serpin.

Sıcaklığı 35 dakika ve 180 dereceye ayarlayın.

15 dakika pişirdikten sonra küp küp doğranmış mozzarellayı ekleyin.

10 dakika sonra pizzayı 180 derece çevirin.

10 dakika daha pişirin.

