PIRASALI BAHÇE PİZZASI

https://www.posta.com.tr

4 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı fesleğen
1 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
Harç için:
1,5 su bardağı kaşar peyniri rendesi
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça
3 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1 çay bardağı kıyılmış taze soğan
2 adet pırasa
1 çay bardağı dilimlenmiş siyah zeytin

Ilık suya mayayı koyarak, hacminin iki katına çıkması için oda ısısında bekletin. Diğer hamur malzemeleri ve baharatlarla beraber yoğurun ve tekrar mayalanması için oda ısısında iki saat bekletin. Geniş kenarlı yağlanmış bir tepsiye, hamurunuzu yerleştirin.
Küp doğranmış domatesi 3 çorba kaşığı zeytinyağında salça ve sarımsakla beraber kavurun. Kıyılmış taze soğan, pırasa, zeytin ve baharatları ekleyerek karıştırın.
Hazırlanan harcı hamurun üzerine boşaltın. Peyniri dökün ve 170 derecede, altın rengini alıncaya kadar fırınlayın.

