PİZZA MARGARİTA

1/2 kg un
30 gr maya
1 kaşık
Yeteri kadar ılık su
Üzeri için:
1/2 kg olgun domates
2 parça mozzarella peyniri
Bol zeytinyağı

1/2 kg un, 30 gr maya, 1 kaşık tuz ve yeteri kadar ılık suyla pizza hamuru hazırlanır. Mozzarella peyniri dilimlenir. Domatesler kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranır. Pizza hamuru elle 0,5 cm'ye incelinceye kadar açılıp yağa bulanmış pizza tavasına yerleştirilir. Üstüne domates parçaları ve peynir konur. Bol zeytinyağı ile, 180°C'deki kızdırılmış fırına sürülür. 30-35 dakika sonra, hamurun yüzü ve yanları nar gibi kızarınca tava fırından çıkarılır, sıcak sıcak servis yapılır. Arzu edilirse bir tutam mercanköşk ve 1-2 yaprak taze fesleğen de konulabilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 26.07.2022

© lezzetler.com tarif no:121254 • adı:Pizza Margarita • gönderen:muallim • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:26