



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA MARGHERİTA

1 büyük top taze mozzarella (ince dilimlenmiş)
2 yemek kasığı pesto sosu
15 tane kadar cherry domates
1/2 kap ve 2 yemek kasığı ılık sut
1/2 yemek kasığı bal
1 çay kasığı tuz
1 yemek kasığı margarin
1 tatlı kasığı toz maya
1 ve 1/4 kap ve 2 yemek kasığı un
Tuz
Karabiber

Hamur için sut, bal, maya, tuz ve margarini karıştırın. Unu da azar azar ekleyip karıştırın, hamur oluşturun. 5 dk. kadar yogurun. Bu işlemi elinizle yapacağınız gibi, ekmek yapma makinenizi ya da stand mixerinizi kullanabilirsiniz.

Hamuru hafif yağlanmış bir kapta üzeri ortulu olarak ılık bir yerde yaklaşık bir saat mayalayın. Ben mayalama işlemi için fırını hafif ısıtıp kapatıyorum ve hamuru burada mayalıyorum.

Hamuru yaklaşık 25 cm. çapında acın, parşömen kâğıdına koyun. (Yağlı kâğıt olmamalı, yağlı kâğıt yüksek sıcaklığa dayanmıyor, hemen yanıyor) Üzerine pesto sos sürün, peynirleri yerleştirin ve domatesleri koyun. Üzerine tuz, karabiber serpistirin.

Fırınınızı içinde pizza taşı ile birlikte 260 C ye ısıtın ve pizzayı altındaki kâğıt ile birlikte taşı üzerine yerleştirin ve yaklaşık 10-15 dk. pişirin.

