



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

<https://www.rational-online.com>

500 g un
21 g kuru maya
80 g zeytinyağı
180 ml sıcak su
1 tutam tuz
Arzuya göre harç

Unu büyük bir kaba eleyin. Ortasına bir çukur açın ve bütün kenarına tuz serpin. Mayayı yumurta çırpacağıyla sıcak su ve zeytinyağıyla çırpıp çukura dökün. Yaklaşık 20 dakika kabarmasını bekleyin, sonra mikserle yoğurun. Tezgâh üzerinde elle bir daha iyice yoğurun ve yaklaşık 1 saat, sıcak bir yerde kabarmaya bırakın. Tekrar iyice yoğurun ve küçük porsiyonlara ayırın.

SelfCookingCenter® ünitesini "Fırınlama", "iLC pizza" ayarında ısıtın.

Hamuru top top yapıp tekrar kısa süre kabarmaya bırakın. Ardından hamur toplarını pizza hamuru şeklinde açın ve üstlerine domates sosu sürün. Arzunuza göre harç döşeyip önceden ısıtılmış ızgara ve pizza tepsisinde fırına koyup yaklaşık 3 dakika pişirin.

