



PİZZA

Hamur malzemeleri:

14 gram maya

200 ml su

300 gr un

3 gr tuz

1 çorba kaşığı yağ

Üst kaplama malzemeleri:

1/2 küçük kutu doğranmış domates(200 gr)

200 gr rende kaşar

100 gr salam

100 gr dana jambon

150 gr mantar (konserve)

150 gr beyaz peynir

Mercanköşk

Mayayı bir kaba boşaltın ve suda çözün.

Tuzu unla karıştırın ve yağ ile birlikte kaba ilave edin.

Tüm malzemeleri, kaptan ayrılabilen bir hamur halini alıncaya kadar yoğurun.

Hamuru iki katına kabarcıncaya kadar sıcak bir yerde bekletin.

Hamuru yuvarlayıp yağlanmış tepsiye koyun ve tabanını bir çatalla delin.

Üst malzemeleri belirtilen sırayla tabana yayın.

Fırında 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2021