



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru İçin:

5 su bardağı un

1,5 su bardağı ılık su

1 paket kuru maya

1 çay kaşığı toz şeker

1/2 çay kaşığı tuz

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Sosu İçin:

2 su bardağı domates sos

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı fesleğen

Üzeri İçin:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 çay bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri (arzuya göre)

120 gram sucuk

4 yemek kaşığı konserve mısır

100 gram zeytin (dilimlenmiş, yeşil veya siyah)

1-2 adet biber

1 diş sarımsak

Bir kabın içerisine 1 paket kuru mayayı dökün. Üzerine 1,5 su bardağı ılık su ve 1 çay kaşığı şekeri ekleyerek güzelce karıştırın.

Daha sonra mayalı karışıma 4 yemek kaşığı zeytinyağını ve 1/2 çay kaşığı tuzu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. 5 su bardağı unu azar azar ekleyin.

Hamur kıvama gelince elinizle yoğurmaya başlayın ve ele yapışmayan, yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamur istediğiniz yumuşaklığa ulaştıktan sonra, kabın üzerini bir streç film ile kaplayıp en az 30 dakika hamurunuzu dinlendirin.

Dinlenen hamurunuzu un serptiğiniz tezgaha alıp, katlayarak havasını çıkarın. Hamuru toparlayıp, 2 ya da 3 parçaya ayırın. İnce hamurlu ve orta boy pizza yapmak istiyorsanız hamurunuzu 3'e bölün. Daha büyük ve kalın hamurlu 2 pizza yapmak istiyorsanız, ikiye bölebilirsiniz.

Kestiğiniz parçayı beze haline getirip un serptiğiniz tezgahın üzerinde merdane yardımıyla açın.

Dilediğiniz inceliğe ulaştığınızda pişirme kağıdı serdiğiniz tepsinin üzerine alın. Bir çatal yardımıyla pizza hamurunun üzerinde delikler açın ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin.

Pizza sosunu, 2 su bardağı domates sosuna, 1 çay kaşığı fesleğen, 1 çay kaşığı kekik, sarımsak ve zeytinyağı ekleyerek hazırlayabilirsiniz.

10 dakika sonra hafif pişen hamuru fırından çıkarıp, hazırladığınız domates sosundan üzerine sürün.

Pizza sosunun üzerine 1 su bardağı rendelenmiş kaşar ve 1 çay bardağı mozzarella peyniri yerleştirdikten sonra üzerine dilediğiniz malzemeleri ekleyin. Burada serbest olabilirsiniz. Malzemeleri yerleştirdikten sonra en üste tekrar rendelenmiş kaşar ekleyin.

Tekrar fırına koyun ve 20 dakika daha pişirin. Peynirler güzelce eriyip tüm malzemeler piştiğinde pizzanızı fırından çıkarabilirsiniz.

Pizza kesiciyle dilimleyip tüketebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:177161 • adı:Pizza • gönderen:göl • indirme tarihi:18.05.2024 - 09:23