



PİZZA

Hamur:
200 gr un
10 gr yaş maya
1/2 çay kaşığı tozşeker
1/2 kahve fincanı ılık su
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 çay kaşığı tuz
Üzerine:
Kaşar yada dil peyniri

Un, şeker, tuz, yağ ve ılık suyu bir kaba koyun. Mayayı parçalayarak üstüne ekleyin. Robot veya el mikseri ile, tüm malzemeler iyice özleşene kadar iyice karıştırın. Makineyi en üst seviyeye getirerek, hamur kabın kenarlarından ayrılmaya başlayıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dakika karıştırın. Pizzayı yapmak istediğiniz kabı iyice yağladıktan sonra, hamuru elle veya oklavayla kaba yayın. Üstüne istediğiniz malzemeleri yerleştirdikten sonra, en üstünü rendelenmiş kaşar veya dil peyniri ile kaplayın. Fırına koymadan önce, 15 dakika hamurun şişmesini bekleyin. 200 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

Not: Pizzanızı daha pratik yoldan hazırlamak isterseniz, fırından alacağınız ekmeğin hamurundan faydalanabilirsiniz.

