PİZZA PEPERONİ (DİYET)

Selçuk Kuzu

Pizza hamuru için:
4 fincan un
Bir tutam tuz
Bir tutam kuru maya
1 fincan ılık su
Pizza malzemesi için:
1 adet soğan
2 çay kaşığı zeytinyağı
2 adet kırmızı 2 adet yeşil et biberi
1 diş sarımsak
4 adet konkase domates
Tuz ve biber

Düz bir tezgahın üzerine unu alarak ortasına küçük bir havuz açın. Tuz ve ılık suda eritilmiş mayayı havuzun ortasına koyun. Kenardan içeri doğru hareketlerle pizzanın hamurunu yoğurun. Üzerini örtün ve 1 saat dinlendirin. Daha sonra uygun pizza tepsisinin içine göre merdaneyle açm. Diğer bir tarafta pizzanın iç malzemesi için şu hazırlıkları yapın: Bir yağsız tavada kızdırılan zeytinyağının içinde, ince doğranmış soğanları sote edin. Hemen ardından bir diş sarımsağı ve çok ince dilimlenmiş biberleri sote edin. Bu malzemeleri, konkose domatesle karıştırdıktan sonra pişirmeden pizza hamurunun üzerine yerleştirin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, yaklaşık 15-18 dakikalık bir pişme süresi sonrasında nefis pizzamız, ağızlarınıza layık bir şekilde hazır olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:17739 • adı:Pizza Peperoni (Diyet) • gönderen:cavidan • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:20