



## QUATTRO STAGIONI PIZZA

Hamuru için;  
130 gram un  
15-20 gram zeytinyağı  
50 gram su  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
100 gram domates  
180 gram mozzarella  
100 gram dana jambon  
20-30 gram ızgara patlıcan  
7-8 adet siyah zeytin  
50 gram porçini mantarı  
Taze fesleğen  
Kekik

Un, su, tuz ve sızma zeytinyağı ile hazırlanan hamuru, 170 gram porsiyonlar halinde 24 saat dinlendirin. Elle açtığımız hamurumuza; domates, taze fesleğen ve kekik ile hazırlanan sostan sürün. Üzerine mozzarella peyniri, dana jambon, ızgara patlıcan, siyah zeytin ve porçini mantarı ekleyerek 180 derece sıcaklıktaki taş fırında, 3-4 dakikada, normal ev fırınında ise 35-40 dakika pişirebilirsiniz.

