ROKALI PİDE

https://www.aytac.com.tr

Üzeri için;
100 g mozzarella peyniri
20 g roka
40 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
20 g dolmalık sarı biber
20 g dolmalık kırmızıbiber
Hamuru için;
1 kg un
20 g kuru maya
2 adet yumurta
40 g toz şeker
120 ml ılık süt
Tuz
Domates Sos İçin;
1 kg domates
200 g kıyılmış soğan
50 g sarımsak
70 g Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Domates sos için sos tenceresinde zeytinyağını ısıtıp kıyılmış soğan, kereviz sapı ve sarımsağı kavurun.
2 Doğranmış domatesleri ekleyin. Arada bir karıştırarak domatesler hafifçe suyunu çekene dek kaynatın.
3 Tuz, karabiber ve tozşekeri ilave edip tatlandırın.
4 Domates sosunu ocaktan alıp soğumaya bırakın.
5 Pide hamuru için kuru maya ve 2 çorba kaşığı ılık sütü küçük bir kasede karıştırın.
6 Hamur yoğurma kabında elenmiş un, mayalı karışım, yumurtalar, tozşeker, tuz ve kalan sütü iyice karıştırın.
7 Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız pide hamurunu eşit parçalara ayırıp her birini un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımıyla açıp pide şeklini verin.
8 Üzerine hazırladığınız domates sostan sürün, dilimlenmiş mozzarella, doğranmış AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK ve biberleri yerleştirin.
9 Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında pide hamuru kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp rokaları yerleştirin. Servis sırasında zeytinyağı gezdirin. Sıcak servis yapın.