ROLL PİZZA

https://www.fakir.com.tr

Hamuru için:
3 su bardağı un
1/2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
İç harç için Malzemeler
1 su bardağı domates sos
1 su bardağı pizza peyniri
8-10 adet sosis
1 adet sarı dolmalık biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 fincan mısır
1 fincan dilim zeytin
Servis için:
Roka
Toz parmesan

Sosis ve biberleri ince ince dilimleyin. Derin bir kabın içerisinde toz şeker, kuru maya ve suyu karıştırıp erimesi ve aktive olması için 10 dakika bekletin.
Farklı bir kapta un, mısır un ve tuzu karıştırarak ortasına bir havuz açın ve mayalı karışımı bu havuza dökün. Yağı da ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun ve üzerini kapatarak 30 dakika mayalandırmaya bırakın.
Mayalanan hamurunuzu uzun dikdörtgen şekilde açarak içerisine domates sosunu sürün ve pizza peynirini yayın. Peynirin üzerine sosis, biber, mısır, zeytin ve roka yapraklarını dizin.
Bütün harç içeride kalacak şekilde rulo şeklinde sararak 5- 6 cm. kalınlığında dilimleyin. Cuisinier'in pişirme haznesini yağlayarak kestiğiniz parçaları sırayla pişirme haznesine dizin ve kapağını kapatarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.
Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Pizza" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

© lezzetler.com tarif no:163005 • adı:Roll Pizza • gönderen:Doctor • indirme tarihi:08.05.2024 - 08:33