YAZ SEBZELİ PİZZA

250 gr buğday unu
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
150 ml ılık su
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 kahve fincanı su
1 tutam kimyon
100 gr süzme peynir
1 adet orta boy kabak
1 adet domates
1 yemek kaşığı tane mısır
1 yemek kaşığı tane bezelye
100 gr tel peynir

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı paketinin yarısını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Zeytinyağını ve ölçülü suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurmaya başlayın. El ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.
Hamurun üzerini örterek ılık bir yerde, yarım saat bekletin.
Hamur mayalanınca bir daha yoğurun.
Yağlı kağıt serili bir tepsiye hamuru yayın. Elinizle bastırarak yuvarlak büyük boy bir pizza hamuru elde edin.
Hamurun üzerini tekrar örtüp bu şekilde yarım saat daha dinlendirin.
Bu arada sosunu hazırlayın. Domates salçasını, suyu, sızma zeytinyağını ve kimyonu küçük bir tavada birkaç dakika kadar kaynatın. Ocaktan alın. Sosunuz hazırdır.
Hamur ikinci kez mayalanınca üzerine pizzanın sosunu yayın. Ufalanmış süzme peyniri serpin. Dilimlenmiş kabağı, domatesi yerleştirin. Tane mısırları, bezelyeyi de serpin. En son tel peynirlerini gelişigüzel yerleştirin.
Pizza hamurunu önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.