

Akdeniz Pizza

Malzemeler

Pizza Hamuru icin,
125 gr bugday unu
7 corba kasigi su
1 corba kasigi ilik su (mayayi eritmek icin)
1 cay kasigi tozseker
1 tutam tuz
1 cay yas maya
Pizza Sosu icin,
1 domates
2 yaprak taze feslegen
1 dal taze kekik
Yarim dis sarimsak
Damak tadiniza gore tuz, karabiber
Uzeri icin,
1 kase rendelenmis kasar peynir
2 yemek kasigi temizlenmis siyah zeytin
2 adet orta boy domates (dilimlenmis)

Yapilisi

Pizza hamurunu hazirlamak icin; mayayi bir corba kasigi ilik suda eritin.
Yogurma kabina unu alip tuz ve sekeri ilave edip karistirin.
Unun ortasini havuz gibi acip mayayi ve yavas yavas suyu ilave edin.
Puruzsuz bir hamur elde edinceye kadar yogurun.
Hamurun uzerine nemli bir bez ortup buzdolabinda 1 saat bekletin.
Pizza hamuru buzdolabinda beklerken sosunu hazirlamak icin domatesin kabugunu soyup kup seklinde dograyin.
Mutfak robotuna dogranmis domates ve sos icin gerekli malzemeleri alip iyice karistirin ve cekin.
Elde ettiginiz sosu cam bir kaseye aktarin.
Dinlenen pizza hamurunu dolaptan cikarip orta kalinlikta merdane ile acin.
Yuvarlak actiginiz pizza hamurunu yaglanmis firin tepsisine dikkatlice yayin.
Uzerine domatesli feslegenli sosu surun.
Onceden isitilmis 180 derece firinda yaklasik 20 dakika pisirin.
Pizza tepsisini firindan cikarip uzerini kasar peynirle kaplayin.
Dogranmis domates ve siyah zeytini uzerine serpistirin.
Tekrar firina surup peynir eriyene kadar pisirin.
Pisen pizzayi firindan cikarip hafif ilindiktan sonra dilimleyin servise hazir