

## Bresaola Pizza

### Malzemeler

--PIZZA HAMURU ICIN TARIFI:

--200 ml Su

--400 gr un

--10 gr tuz

--20 gr zeytin yag

--5 gr yas maya

PIZZA SOSU ICIN:

--300 gr dogranmis domates

--5 gr tuz

--10 gr zeytin yag

-- 30 gr ince dogranmis sogan

--1 dis sarimsak

--10 gr ince dogranmis domates

--5 gr tere yag

--5 gr kekik

PIZZA HAMURU UZERI ICIN:

--dort parca suda mozzarella peyniri

--4-5 parca bresaola(%100 sigir pastirmasi)

--roka

--100 gr cok ince dilimli parmesan peyniri

### Yapilisi

--ilk once hamurunuzu yapacaginiz malzemeleri sirasiyla ilk unu, zeytinyagi ve tuzu ekleyin. Baska bir kucuk kapta ilik suyla mayanizi eritip uzerine ekleyip malzemelerinizi yogurunuz. Yogurma islemi bittiginde hamurlarinizi bezelere ayirip 30 dk daha dinlemeye birakiniz. Bezeler nemli bez ya da strec film ile uzeri ortulmelidir.

--Sosun hazirligi icin bir tencereye zeytinyaginizi koyup sogan ve sarim-sagimizi ekleyip, kavurunuz. Ardindan dogranmis domatesinizi ekleyiniz. Kaynadiktan sonra tuz, kekik ve feslegeni ekler en sonunda tereyaginizi ustune atip kapagi kapatir dinlendiriniz.

--Hamur bezelerinizi merdane yardimiyla yuvarlak acip, bir kepce pizza sosunuzu uzerine surunuz ve parca mozzarella peynirinizi ve bresaola parcalarini uzerine dizdikten 220 derece firinda 5-10 dakika pisirin. Pisirme islemi bitikten sonra rokalarinizi ve dilim parmesan peynirlerini uzerine yerlestiriniz.