

Kusbasili Kassarli Pizza

Malzemeler

1 Adet Biber
80 Gr Bonfile
1 Adet Domates
1 Cay kasigi Kekik
60 Gr Misir Unu
2 Avuc Rendelenmis Kassar Peyniri
300 ml Su
12 Gr Toz Seker
12 Gr Tuz
Yarim Kg Un
4 Gr Yas Maya
1 Yemek kasigi Zeytinyagi
20 Gr Zeytinyagi
Karabiber,
Tuz

Yapilisi

500 gr. unu,60 gr. misir ununu,toz sekeri ve tuzu genisce bir kapta karistirin. Baska bir kapta 4 gr. yas mayayi ,300 gr. suyu , 20 gr. zeytin yagini karistirin. Sivi karisimla kuru malzemeyi birlestirerek elinizle iyice yogurun.Hamurun tamamen ozlesmis olmasi lazim. Iyice ozlesen hamuru bir kaba alin ve uzerini strech filmle sikica kapatarak 45 dakika dinlendirin. Hamur dinlenip kabarinca istediginiz pizza boyu buyuklugune gore 3 veya 4 parcaya ayirin. Bonfileyi cok minik kupler halinde dograyin. Sivri biberleri ince ince kiyin. Domatesi kucuk kupler halinde dograyin. Cukur bir kapta bonfileyi,sivri biberi,domatesi,zeytin yagini,kekik,tuz ve karabiberi cig olarak karistirin. Pizza hamurunu tezgah uzerinde merdane yardimiyla istediginiz boyutlarda yuvarlak olarak acin. Cig malzemeyi hamurun uzerine yayin. Onceden 250 derecede isitilmis firina verin. Pismeye cok yakin firindan alip rende peyniri harcın uzerine serpin.Tekrar firina koyarak 2-3 dakika peynirin erimesini bekleyin. Sicak sicak afiyetle yiyin.ellerimize saglik