

Pizza

Malzemeler

Hamuru:

3-3,5 su b. un
1 su b. ilik su
2 tatli k. instant maya
1 tatli k. tuz
1 tatli k. seker
1 yemek k. zeytinyagi

Sosu:

1 adet orta boy domates
Yarim su b. zeytinyagi
2 dis sarimsak
1 tatli k. kekik
1 tatli k. kuru feslegen

Yapilisi

Size temel pizza hamuru tarifini veriyorum:

3 su bardagi unu, tuzu, sekeri ve mayayi karistirin. Ortasini havuz gibi acip su ve zeytinyagini koyun. Unlari kenarlardan alarak yavas yavas yogurun. Hamur yumusak olmalı ama ele yapismamalı. Çok civik olduysa yarim bardak unu ilave edebilirsiniz. Hamurun uzerini ortup ilik bir yerde mayalandirin. Yogurma isini tencerede yapip mayalanirken kapagini kapatip tencerede 50- 60 derecede tutarsaniz mukemmel bir mayalanma islemi gerceklesecektir.

Sos icin butun malzemeleri blenderdan gecirin. Unladiginiz firin kabiniza hamuru yayin, esit kabarmasi icin catalla birkac yerden delin. Hazirlamis oldugunuz sosu uzerine dokun. Bundan sonrasi zevkinize kalmis: mantar, zeytin, sucuk, sosis, biber, domates, peynir., misir...