



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Margherita Pizza - İtalyan Mutfağı



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 55 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 orta pizza

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı domates püresi
- 300 g mozzarella
- 1 demet taze fesleğen
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Fırından çıkar çıkmaz taze fesleğenle servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un, su, maya, şeker, tuz ve yağla elastik hamur yoğurup iki katına çıkana kadar mayalandırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



2. Sosu pişirin:

- Domates püresini az tuz ve zeytinyağıyla kısa süre koyulaştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

3. Pizzayı kurun:

- Hamuru ince açıp domates sosu ve mozzarella parçalarını seyrek biçimde yerleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Çok iyi ısıtılmış 240°C fırında tabanı kızarana kadar 12-15 dakika pişirip fesleğen ekleyin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Tepsiyi veya pizza taşını fırınla birlikte ısıtmak tabanı çıtırlaştırır.