



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mini Peynirli Pizza Poğaçı



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket instant maya
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı domates püresi
- 150 g rendelenmiş kaşar
- 1 küçük kopya biber
- 2 yemek kaşığı dilimlenmiş zeytin

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sütü el yakmayacak ılıklığa getirin ve mayanın son kullanma tarihini kontrol edin. Kopya biberi küçük doğrayın, zeytini süzün ve kaşarı rendeleyin. Fırını mayalanmanın son on dakikasında 190°C alt üst ayarında ısıtın. Tepsiyi piştirme kağıdıyla hazırlayın.

Servis Önerisi:

Poğaçaları ılık veya tamamen soğumuş halde ayran ve salatalık dilimleriyle servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- ılık süt, maya ve şekeri karıştırıp beş dakika bekletin, ardından yumurta akı ve zeytinyağını ekleyin.



- Un ile tuzu kontrollü ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve üzerini kapatıp iki katına yaklaşıp kadar dinlendirin.

2. Parçaları şekillendirin:

- Hamuru on iki eşit bezeye ayırıp yuvarlayın ve tepsiye aralıklı dizin.
- Her bezenin ortasına parmak uçlarınızla küçük bir çukur açın, kenarları tamamen inceltmeyin.

3. Pizza üstünü ekleyin:

- Çukurlara az miktarda domates püresi sürüp biber, zeytin ve kaşarı paylaşın.
- Malzemeleri kenarlara taşırmayın, böylece peynir pişerken tepsiye akmaz.

4. Pişirin ve dinlendirin:

- Kenarlara yumurta sarısı sürüp poğaçaları kızarana kadar sıcak fırında pişirin.
- Fırından çıkınca tel üzerine alın ve iç dokunun oturması için en az on dakika bekletin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Poğaçaların altı ile üstü birlikte renk almalı, ortadaki hamur çiğ ve yapışkan kalmamalıdır. Peynir eriyip hafifçe kızarmalı ancak kuruyup sertleşmemelidir. Hamur parmakla bastırıldığında yumuşakça geri dönmeli ve ağır un kokusu taşımamalıdır. Fırınlara farklı çalışabileceği için son beş dakikada renk kontrolü yapın.

Saklama:

Tamamen soğuyan poğaçaları kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Servisten önce düşük ısıda fırında kısa süre ısıtın. Kapalı taşıma kabına sıcak koymayın, oluşan buhar hamurun yüzeyini yumuşatır.

>> **İpucu:** Domates püresini ince sürmek poğaçanın ortasının ıslak kalmasını önlerken pizza aromasının belirgin olmasını sağlar.