



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pizza de Queso

Peynirli Pizza



Pizza de Queso (Pizza Peynirli)

Matchbox la mitad del tamaño de levadura
1 huevo
7 cucharadas de agua tibia
7 cucharadas de leche
3+1/2 cucharadas de aceite vegetal
1 cubo de azúcar
1 cucharadita de sal
Basta ya de harina
1+1/2 cupfuls queso rallado kashar
3 cucharadas de salsa de tomate
1 tomate pequeño
1 cucharada de aceite vegetal

Ponga agua tibia, levadura y azúcar en un cubo de un profundo bol, disolver el azúcar y la levadura mezclándolo de la punta de tus dedos.

Añadir el huevo, leche, aceite vegetal, sal y la harina poco a poco a hacer la masa suave. No haga la masa demasiado espeso y no deje que la carne de sus manos. Cúbralo y de descanso durante 1 hora.

Knead la masa suavemente al final del tiempo de descanso. Roll a cabo por un rodillo de pivote en el tamaño del círculo en forma de bandeja para hornear.

Coloque la pasta preparada en la bandeja de hornear engrasada. Mezcle 1 cucharada de aceite vegetal con 3 cucharadas de salsa de tomate y difundir esta mezcla toda la masa de la ayuda de un pincel.

Ponga el queso rallado kashar toda la mezcla con la salsa de tomate en primera y, a continuación, establecer el tomate círculos en todo el kashar queso.

Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 392 F hasta que la masa de la pizza se convierte en rosa claro. Slice y servir caliente o tibia.

Nota: Usted puede espolvorear el tomillo algunos todo el queso de pizza como se puede hacer por el otro tipo también pizzas.