



Pizza

Pizza



De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
3 tasses à thé d'eau tiède
2 sucres en morceaux
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
3,5 tasses de farine
Pour la sauce :
2 grandes tomates
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 oignon petit
3 gousses d'ail
2 sucres en morceaux
2 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de thym
Pour le dessus :
1,5 tasse de parmesan râpé
¼ de sucuk enroulé
3 saucisses
10 tranches de Salamine fine
10 olives

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, de l'eau tiède et du sucre. Quand les ingrédients fondent, rajoutez la moitié de la farine et du sel. Mélangez puis rajoutez de l'huile végétale et la farine restante puis pétrissez.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, préparez la sauce ; Mettez dans une petite casserole, les tomates râpées, des oignons finement hachés, des ails, des piments, du sucre, de l'huile végétale, de l'eau, de la pâte de tomate et du sel.
- # Mélangez ces ingrédients irrégulièrement pendant la cuisson, laissez cuire 15 minutes puis retirez du four et rajoutez du thym, puis laissez refroidir.
- # Huilez un grand plat de cuisson, puis étalez la pâte sur toute la surface avec vos doigts.
- # Versez sur la pâte, la sauce préparée, rajoutez du parmesan râpé sur la sauce, puis rajoutez sur le fromage, du Salamine, du sucuk, des saucisses et des olives. Étalez ces garnitures sur toute la surface de la pizza.
- # Mettez au four préchauffé à 180 degrés pendant ½ heure. Faites des tranches selon votre volonté, puis servez chaud.

N-B: Avec la même quantité d'ingrédients, vous pouvez séparer la pâte en quatre morceaux et préparer quatre pizzas.