



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pizza al Formaggio

Peynirli Pizza



Lievito secco dimensione scatola di un fiammifero
1 uova
1 tazza di caffè l'acqua fresca
1 tazza di caffè latte
Mezza tazza di caffè d'olio vegetale
1 zucchero a quadrato
1 cucchiaino di sale
Quantità di farina
1,5 bicchieri pieni di formaggio a bianco grattugiato
3 cucchiaini di ketchup
1 pomodoro piccolo
1 cucchiaio d'olio vegetale

- # Nella ciotola si mettono lievito ,l'acqua fresca e zucchero. Si miscelano bene con il dito finchè si sciolgono lievito e zucchero.
- # Sopra si aggiungono latte, olio vegetale, sale e farina con con impastare. Si avra l'impasto ne molto duro ne si picica alle mani.
- # Si lascia riposare sopra coperto.
- # Dopo di questo tempo l'impasto si impastare di nuovo . Poi si apre con il rullo come grandezza di un vassoio di forno.
- # L'impasto si mette nel vassoio oliato. Sopra si mette bene con il spazzolino la ketchup miscelata con 3 cucchiaini d'olio vegetale.
- # Sopra della ketchup prima si mettono i formaggi poi si mettono i pomodori tagliati in rotonde.
- # Si cucina nel forno riscaldato finchè si viola l'impasto di pizza .
- # Si servirsi in fettati caldo o fresco.

Nota: Sulla pizza al formaggio se volendo si può pizzicare un pò di timo come nelle altre pizze.