

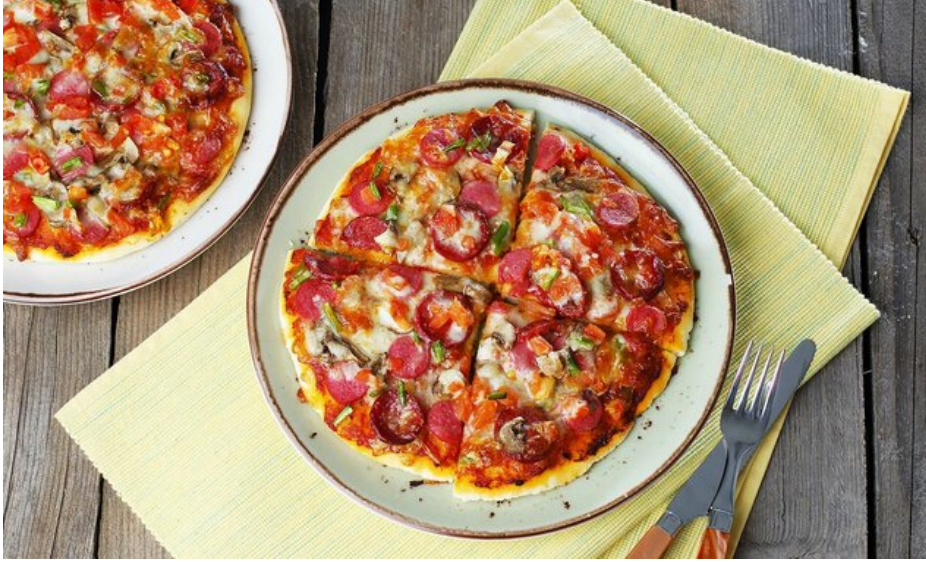
# Glutensiz Pizza

Yaklaşık 2 adet



pratik

— yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Sos için:

- 2 adet rendelenmiş domates
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 1 tutam toz şeker
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 0,5 çay kaşığı karabiber
- 0,5 çay kaşığı kekik

### Hamur:

- 1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya (gluten içermez)
- 1 yumurta (orta boy)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 0,5 su bardağı ılık su
- 0,5 çay kaşığı tuz

### Üst malzeme:

- 1 adet domates (orta boy)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı dilimlenmiş mantar
- 1 su bardağı ince dilimlenmiş sucuk
- 1 su bardağı dilimlenmiş sosıs

## 1 Sosun hazırlanması:

Rendelenmiş domates, tuz ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Salçayı ekleyip iyice karıştırın. 1 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edip karabiber ve kekiği ilave edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Un karışımını bir kaba boşaltın. İçinden 1 yemek kaşığı un alıp hamuru açarken kullanmak için ayırın. Kalan unun üzerine mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Üzerine yumurta, sıvı yağ, ılık su ve tuzu ilave edin. Pürüzsüz ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatın ve mayalanması için ılık ortamda 20-30 dakika bekletin.

## 3 Şekillendirme ve pişirme:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 210 °C**

**Turbo pişirme: 200 °C**



Domatesi küçük küpler şeklinde kesin. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve iki eşit parçaya bölün. Ayırdığınız undan bir miktar tezgaha serpin. Her iki hamuru da merdane ile 16 cm çapında açın ve fırın tepsisine alın. Soğuyan sosu eşit miktarda hamurların üzerine, kenarında 1 cm boşluk kalacak şekilde sürün. Az miktarda kaşar peyniri rendesi serpin. Mantar, sucuk, sosis ve domatesleri sıralayın. Kalan kaşar peyniri rendesini serpin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika**

Süre sonunda fırından çıkarın. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

