

Şarküteri Pizza

2-3 kişilik, 35-40dk

Hamur için malzemeler

- 300 gr un
- 12 gr kuru maya/1 çay kaşığı
- 150 ml su- 3/4 su bardağı
- 10 gr şeker- 1 tatlı kaşığı
- 8 gr tuz- 1 tutam
- 10 gr zeytinyağı-1 tatlı kaşığı

Sosu için malzemeler

- 200 gr konkase domates (Konserve kullanıyoruz)
- 10 gr taze ya da kuru kekik
- 5 gr fesleğen
- 1 diş sarımsak
- 20 gr zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker

Pizza malzemeleri

- 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Uzun Sosis
- 1 paket Amasya Et Ürünleri Şef Dana Kangal Sucuk
- 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Jambon
- 1 paket Amasya Et Ürünleri Çemeni Sıyrılmış Dana Pastırma
- 2 top Mozzarella
- 250 g Kaşar Peyniri (rendelenmiş)

Hamurun tüm malzemelerini tezgâhta ya da geniş bir yoğurma kabında yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerine bir bez örterek 20 dakika mayalanmaya bırakın. Harcı için gerekli olan tüm malzemeyi bir tavada soteleyin.

Mayalanan hamurunuzu el ile daire şeklinde açarak inceltin. Üzerine tavada hazırladığınız harcı yayın. Mozzarella peynirlerini dilimleyin ve harcın üzerine döşeyin.

Amasya Et Ürünleri şarküteri ürünlerini ve kaşar peynirini pizzanın üzerine döşeyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin.

