

PIZZA

Bahan – bahan doh :

- 500 tepung gandum.....]
- 1 paket yeast mauripan.....] gaul rata
- 1 s/k gula.....]
- 1 s/k garam.....]
- 1 s/b majerin/spry
- 1 cawan air suam
- 1/2 cawan minyak

Cara - cara:

1. Gaul rata semua bahan sehingga betul2 lembut.
2. Tudungkan adunan dgn kain lembab sehingga adunan naik 2 x ganda.
3. Tumbukkan adunan (untuk mengilangkan angin) dan bahagikan adunan kpd beberapa ketulan.
4. Bulatkan adunan dan leperkan mengikut besar yang dikehendakki.
5. Biarkan adunan naik sedikit (lebih kurang 15 minit) dan bakar dalam oven yang telah dipanaskan 180 C selama 10 minit.
6. Keluarkan dan taburkan bahan yang disediakan...ikut pilihan yang disukai.
7. Bakar lagi sehingga nampak keju mozzarella cair.

INTI PIZZA

Bahan-bahan :

- 2 ketul dada ayam atau 250 gm daging kisar
- 1 bawang besar
- 2 ulas bawang putih
- 1 biji capsicum kecil
- 3 keping nanas -
- 1 cawan cendawan butang [belah 4]
- 2 biji tomato
- 100 gm parutan keju mozzarella
- 1 s/b minyak
- 3 s/b cili sos [jika nak pedas..tambahkan cili mesin]
- 1 cawan tomato sos
- 1 s/k serbuk daun aregano
- garam

cara

1. Potong dadu semua bahan.
2. Tumis bawang besar dan bawang putih hingga layu.
3. Masukkan ayam dan tambahkan garam serta daun aregano, sos tomato dan cili
4. Kacau hingga ayam empuk. Biarkan sehingga pekat.
5. Ratakan inti atas doh yang sudah di sapukan tomato sos.
6. Aturkan tomato, capsicum, cendawan, nanas dan sedikit keju di atas ayam.
7. Bakar hingga masak dalam suhu 180°C
8. Taburkan lebihan keju dan bakar sekejap hingga keju cair

