NAPOLİ PİZZASI

Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık su
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Sos için:
4 su bardağı rendelenmiş domates
1 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Üzeri için:
5 su bardağı rendelenmiş mozerella peyniri
7-8 dal taze fesleğen
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Çukur yoğurma kabına ılık su, maya ve şeker konur, eritilir. Üzerine ayçiçek yağ, tuz ve yumaşak ele yapışmayan hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır. Ilık bir ortamda 1 saat kadar dinlendirilir.
Bu arada sos hazırlanır. Tencereye rendelenmiş domates, salça, zeytinyağı, tuz ve şeker konur. Orta ateşte ara sıra karıştırarak kalın bir sos olana kadar pişirilir.
Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür. Her parça, merdaneyle servis tabağı büyüklüğünde açılır.
Üzerine önce kenarlara taşmayacak şekilde domates sos yayılır. Sonra mozerella peynir serpilir, birkaç parçaya bölünmüş fesleğen bırakılır.
En son olarak kenarlarda kalan hamur kısımlarına biraz zeytinyağı sürülür.
Pizzalar yağlı kağıt serilmiş tapsiye konur. Önceden bir hayli ısıtılmış 220 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: İtalya'da temel pizza tarifi olarak Napoli pizzası kabul edilir. Eğer mozerella peyniri mevcut değilse taze kaşar peyniri de kullanılabilir.