

PIZZA CENDAWAN DAN SAYUR-SAYURAN



BAHAN-BAHAN

Bahan A (Doh)

Susu segar	1 ½ cawan
Yis	30 gm
Gula	2 tsp
Tepung roti	450 gm
Garam halus	2 tsp
Minyak jagung	6 tbsp

Bahan B (Inti)

Isi ayam cincang	100 gm
Lada benggala merah	1 biji
Tomato	3 biji
Cendawan butang	12 kuntum
Bawang besar	1 biji
Keju mozarella	150 gm
Sos tomato pizza	170 gm

KAEDAH

1. Panaskan susu sehingga suam dalam periuk kecil. Bahagikan kepada 2 bahagian.
2. Ambil 1 bahagian susu suam tadi, campurkan yis dan gula. Biarkan hingga berbuih.
3. Masukkan garam ke dalam 1 bahagian lagi susu suam. Kacau hingga sebat.
4. Masukkan tepung yang telah diayak ke dalam mesin pengadun. Tuangkan campuran susu dan yis tadi. Adun sebat.

5. Masukkan campuran susu dan garam serta minyak. Uli sebat sehingga menjadi doh.
6. Rehatkan selama 30 minit.
7. Sangai isi ayam cincang sehingga kering air di atas kual.
8. Hiris nipis lada benggala, tomato, cendawan butang dan bawang.
9. Bahagikan doh kepada 3 bahagian dan canai nipis mengikut saiz dulang pembakar.
10. Letak doh dalam dulang pembakar yang telah disapu dengan sedikit minyak. Cucuk doh dengan garpu.
11. Sapukan permukaan doh dengan sos tomato pizza yang telah disejukkan.
12. Letakkan inti mengikut kesukaan dan akhir sekali tabur keju mozarella di atas pizza tersebut.
13. Bakar dalam oven selama 20 – 30 minit dengan suhu 180°C sehingga keju cair dan menjadi kekuningan.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Susu segar	RM 2.16
Yis	RM 0.72
Gula	RM 0.02
Tepung roti	RM 2.16
Minyak jagung	RM 2.25
Garam halus	RM 0.02
Isi ayam cincang	RM 1.20
Lada benggala merah	RM 1.00
Tomato	RM 0.72
Cendawan butang	RM 1.80
Bawang besar	RM 0.30
Keju mozarella	RM 18.00
Sos tomato pizza	RM 1.40
Jumlah kos	RM 31.75
Anggaran hasil	3 biji
Kos bahan 1 biji	RM 10.60
Anggaran harga jualan	RM 25.00