



Melezatkan!



Pizza Mini Ala Sasa

BAHAN-BAHAN

Bahan Dough Pizza Mini:

- 300 gr tepung terigu
- 25 gr gula pasir
- 1/2 sdt fermipan
- 1 butir kuning telur, kocok rata
- 150 ml air
- 50 gr margarin
- 1/2 sdt garam

Bahan Topping Pizza Mini:

- 1 buah bawang bombay, potong setengah lingkaran
- 3 buah sosis, iris serong tipis
- 3 buah cabai hijau, iris serong tipis
- 3 buah cabai merah, iris serong tipis
- 1 sdm bumbu oregano
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- [Sasa BonTabur](#), sesuai selera
- 100 gr keju mozzarella, parut

CARA MEMBUAT

1. Aduk rata tepung terigu, fermipan, gula pasir dan kuning telur. tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga setengah kalis. Masukkan margarin, uleni kembali sampai kalis. Terakhir, masukkan garam dan aduk hingga rata. diamkan adonan selama 45 menit.
2. Pukul-pukul adonan agar udara dan gas yang menyisa dapat terbuang. Kemudian bagi adonan menjadi 15 buah. Bentuk bulat dan pipihkan, tusuk- tusuk halus permukaannya dengan garpu.
3. Panggang dough dalam oven dengan suhu 175 derajat Celcius. Angkat jika sudah matang.
4. Olesi permukaannya dengan Sasa Saus Tomat. Setelah itu baru bisa menambahkan topping seperti sosis, cabai merah, cabai hijau, bawang bombay, bumbu oregano, dan keju mozzarella. Jangan lupa, taburkan Sasa BonTabur sesuai selera.
5. Panggang kembali dengan oven selama 10 menit sampai keju meleleh. Angkat dan Pizza Mini siap disajikan.