

BBQ Tavuk Pizza

Toplam 1520 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~600 kcal Açılış 17/10

BBQ tavuk pizza, soğuk fermente hamuru barbekü sos, didiklenmiş tavuk, k1rm soğan ve mozzarella ile Amerikan usulü doyurur.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 310 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Sos için

- 0.8 su bardağı Barbekü sos
- 0.3 su bardağı Domates püresi

Üzeri için

- 350 gr Tavuk göğsü
- 220 gr Mozzarella peyniri
- 1 adet K1rm soğan
- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

- Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağınyıyoğurup 62 hidrasyonlu hamur yapın.
- Hamuru iki bezeye ayırarak 24 saat soğuk fermente edin.
- Tavuk göğsünü haşlayarak didikleyin.
- Barbekü sos ve domates püresini karıştırın.
- Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika bekletip açın.
- Hamura sos sürüp tavuk, mozzarella peyniri ve k1rm soğanı yayın.
- Pizzayı 260°C fırında 10 ila 12 dakika pişirin, kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu sosla hafifçe kaplamak pizzanın üstünde kurumasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze kişniş ve ince kıyılmış soğan ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt