

Chicago Deep Dish Pizza

Toplam 320 dk

Hazırlama 145 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Zor

~680 kcal

Açılış 17/10

Chicago deep dish, yüksek kenarlı kalıptaki tereyağlı hamur, mozzarella, sosis ve üstte domates sosuyla pişen kalıplı pizzadır.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 0.3 su bardağı Mısır unu
- 1 paket Instant maya
- 120 gr Tereyağı
- 400 gr Mozzarella
- 350 gr İtalyan sosu
- 800 gr Domates konservesi
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 60 gr Parmesan

Yapılışı

1. Un, mısır unu, maya, su ve eritilmiş tereyağıyla hamur yoğurun.
2. Hamuru 2 saat mayalandırın.
3. Domatesi kekik ve tuzla 20 dakika koyulaştırın.
4. Hamuru yağlı telerin kalıba kenarları yükselterek yayın.
5. Tabana mozzarella dilimleri ve sosis parçalarını yerleştirin.
6. Domates sosunu en üste yayın, parmesan serpin.
7. Pizza'yı 220°C fırında 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Peyniri sosun altına koymak uzun pişirmede yanmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

10 dakika dinlendirip bulaçkların dilimler halinde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

