

Dört Peynirli Pizza

Toplam 1510 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~585 kcal Açılış 17/10

Dört peynirli pizza, soğuk fermente hamuru mozzarella, gorgonzola, parmesan ve ricotta ile yoğun ama dengeli bir peynir pizzasına dönüşür.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

Üzeri için

- 180 gr Mozzarella peyniri
- 70 gr Gorgonzola peyniri
- 50 gr Parmesan peyniri
- 120 gr Ricotta peyniri
- 1 avuç Roka

Yapılış

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağınyı birleştirip 63 hidrasyonlu hamur hazırlayın.
2. Hamuru iki bezeye ayırıp kapta 24 saat buzdolabında bekletin.
3. Ezilmiş sarımsağı zeytinyağıyla karıştırın.
4. Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika dinlendirin.
5. Hamuru açıp sarımsak zeytinyağı sürün.
6. Mozzarella, gorgonzola, parmesan ve ricotta peynirlerini hamurun üstüne dağıtın.
7. Pizzayı 260°C fırında 9 dakika pişirin ve roka ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Keskin peynirleri küçük parçalar halinde dağıtmak her dilimde denge sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka, limon kabuđu rendesi ve karabiberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt