

Gorgonzola Armut Pizza

Toplam 1529 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~575 kcal

Gorgonzola armut pizza, beyaz soslu tabanda armut, mavi peynir, ceviz ve kekik kullanarak kremalı ve meyvemsi bir pizza yapar.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 0.5 su bardağı Krema
- 1 diş Sarımsak

Üzeri için

- 180 gr Mozzarella
- 130 gr Gorgonzola
- 2 adet Armut
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 1 yemek kaşığı Taze kekik
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

1. Un, su, kuru maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Krema ve ezilmiş sarımsakla beyaz sos hazırlayın.
4. Hamuru 4 bezeye ayırıp 10 dakika sıcakta bekletin.
5. Fırın 270°C'ye ısıtın.
6. Hamuru açıp krema, mozzarella, gorgonzola, ince armut ve cevizle kaplayın.
7. Pizzaları 9-11 dakika pişirin.
8. Kekik ve bal gezdirip servis edin.

Armutlar çok ince kesmek kısırlı süresinde yumuşamaları sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Acımsık ve limonlu salatayla sıcak dilimler halinde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş