

Hawaiian Pizza

Toplam 1510 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 17/10

Hawaiian pizza, domates soslu uzun mayalı tabanlı mozzarella, dana jambon ve iyi süzölmüş ananasla tatlı tuzlu dengede pişirir.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kuru kekik

Üzeri için

- 250 gr Mozzarella
- 180 gr Dana jambon
- 1 su bardağı Ananas
- 1 adet Kappa biber

Yapılışı

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 hidrasyonlu pizza hamuru hazırlayın.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Domates püresi, sarımsak ve kekiği karıştırıp sos yapın.
4. Ananas küçük parçalara ayırıp kurutun.
5. Fırın 270°C 15 dakika ısıtın.
6. Hamura sos, mozzarella, dana jambon, ananas ve kappa biber yerleştirin.
7. Pizzayı 250 ila 280°C aralığında 8 ila 10 dakika pişirin.
8. Kesmeden önce 2 dakika bekletip servis edin.

PÜF NOKTASI

Ananas kağıt havluyla kurutmak pizzanın ortasındaulan mayanın ciddi biçimde azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Acı biber yağ ve sade yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt