

İncirli Prosciutto Pizza

Toplam 1527 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~590 kcal

İncirli prosciutto pizza, soğuk fermente ince hamuru taze incir, prosciutto, gorgonzola ve rokanın tatlı tuzlu dengesiyle tamamlar.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 90 gr Gorgonzola
- 5 adet Taze incir
- 120 gr Prosciutto
- 2 avuç Roka
- 1 yemek kaşığı Balzamik sirke

Yapılışı

1. Un, su, kuru maya, tuz ve zeytinyağıyla 62 hidrasyonlu pizza hamuru yoğurun.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Zeytinyağı ve ezilmiş sarımsakla karıştırılmış beyaz sos taban hazırlayın.
4. Hamuru 4 bezeye ayrı 2 saat oda sıcaklığında bekletin.
5. Fırın taşı veya tepsiyle 270°C'ye ısıtın.
6. Hamuru açıp sarımsak yağı, mozzarella, gorgonzola ve incirle kaplayın.
7. Pizzaları 8-10 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.
8. Prosciutto, roka ve balzamik sirkeyle fırından sonra tamamlayın.

Prosciuttoyu fırında pişirirken üzerine eklemek etin ipeksi dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine birkaç damla balzamik sirke ve taze roka koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt