

Napoli Pizza Margherita

Toplam 180 dk Hazırlama 90 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 17/10

Pizza Margherita, ince mayalı hamuru domates, mozzarella, fesleğen ve zeytinyağıyla çok yüksek ısıda pişiren Napoli klasiğidir.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Ilısu
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 400 gr Domates konservesi
- 250 gr Mozzarella
- 1 avuç Fesleğen
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla esnek hamur yoğurun.
2. Hamuru 1 saat mayalandırın.
3. Domatesi tuzla ezip kırmızı sos hazırlayın.
4. Fırın 250°C'de 30 dakika ısıtın.
5. Hamuru iki yuvarlak pizza olarak ince açın.
6. Domates sosu ve mozzarella parçalarını hamura yayın.
7. Pizzaları 250°C fırında 10-12 dakika pişirip fesleğenle tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Taş önceden ısıtılarak fırın ısıtılmasından önce kabarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında 1 kaşık mazze fesleğen ve zeytinyağıyla servis edilebilir.

Alerjenler

Gluten

Süt