

Napoli Marinara Pizza

Toplam 403 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Pizza marinara, ince mayalı hamuru domates, sarımsak, kekik ve zeytinyağıyla yüksek ısıda pişiren peynirsiz Napoli klasiğidir.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Maya
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Un, su ve mayayla hamur yoğurup 6 saat mayalandırın.
2. Fırınla birlikte 250°C ısıtın.
3. Hamuru iki bezeye ayırıp yuvarlak açın.
4. Domates püresi, sarımsak, kekik ve zeytinyağına sürün.
5. Pizzayı 250°C fırında 8 dakika kenarlar kabarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Fırın önceden ısıtılmalı, kabarması için fırın kapalı bırakılmalıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında pişirdikten sonra zeytinyağı gezdirip dilimleyin.

Alerjenler

Gluten