

Nduja Burrata Pizza

Toplam 2924 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~640 kcal Açılış 17/10

Nduja burrata pizza, uzun fermente hamuru acı sürebilir salam, domates sosu ve pişirme sonrası eklenen burratayla dengeler.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 315 ml Soğuk su
- 1 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyağı

Sos için

- 220 gr Domates sosu

Üzeri için

- 100 gr Nduja
- 160 gr Mozzarella
- 200 gr Burrata
- 10 yaprak Fesleğen

Yapılış

- Pizza unu, soğuk su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 oranında hidrasyonlu hamur yoğurun.
- Hamuru 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
- Hamuru buzdolabında 48 saat soğuk fermente edin.
- Fırında taşıyla 270°C'ye 45 dakika ısıtın.
- Hamuru açıp domates sosu, mozzarella ve küçük nduja parçalarıyla kaplayın.
- Pizzayı 8 ila 9 dakika pişirin.
- Fırından çıktıktan sonra burrata ve fesleğen ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Burratayı fırında pişirmeye koymak sütlü ve kremamsı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen, roka ve hafif ac zeytinyađıylæervis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt