

# New Haven Beyaz İstiridye Pizza

Toplam 1530 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~585 kcal Açılış 17/10

New Haven beyaz ıstiridye pizza, domatessiz sarımsaklı laban, pecorino peyniri ve ıstiridyeyle hazırlanan Connecticut tarzı ince pizzadır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 310 ml Su
- 10 gr Tuz
- 1.5 gr İstant maya
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Sos için

- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Üzeri için

- 250 gr Ayıklanmış İstiridye
- 80 gr Pecorino peyniri
- 1 çay kaşığı Kuru kekik
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

### Servis için

- 0.5 adet Limon

## Yapılış

1. Ekmeklik un, su, tuz, instant maya ve zeytinyağı karıştırılıp yüzde 62 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru kapatıp buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
3. Sarımsağın, zeytinyağıyla karıştırılmış sarımsak yağı hazırlayın.
4. Fırın pizza taşıyla birlikte 280°C seviyesine ısıtın.
5. Hamuru ince açın sarımsak yağ sürün, ıstiridye, pecorino peyniri, kuru kekik ve pul biber serpin.
6. Pizzayı 17 ile 9 dakika arasında kenarlar kabarana kadar pişirin.
7. Fırında çıkan pizzaya limon suyu sıkıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru yüzde 62 hidrasyonda en az 24 saat soğuk fermente etmek ince tabanda çiğnenir doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi, roka salatası ve sade maden suyuyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri