

New Haven White Clam Pizza

Toplam 1510 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~540 kcal Açılış 17/10

New Haven white clam pizza, soğuk fermente ince hamuru sarımsakzeytinyağı ıstiridyeye, pecorino ve maydanozla domatessiz pişirir.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 diş Sarımsak

Üzeri için

- 300 gr İstiridye eti
- 80 gr Pecorino peyniri
- 0.5 çay kaşığı Kurutulmuş kekik
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağı ıyıştırılıp 62 hidrasyonlu hamur hazırlayın.
2. Hamuru iki bezeye ayırarak 24 saat buzdolabında fermente edin.
3. Sarımsağı ince kıyarak zeytinyağıyla karıştırın.
4. İstiridye etini süzüp kağıt havluyla kurulayın.
5. Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika dinlendirip ince açın.
6. Hamura sarımsak yağı sürüp ıstiridye, pecorino peyniri ve kekiği dağıtın.
7. Pizzayı 270°C fırında 9 dakika pişirin, maydanoz ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

İstiridyeleri fazla kullanılmamalı beyaz pizzanın tabanını gevrek tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi, maydanoz ve sade yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri