

# New York Style Cheese Pizza

Toplam 3032 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~630 kcal Açılış 17/10

New York style cheese pizza, yüksek glutenli hamuru uzun dinlendirip domates sosu ve düşük nemli mozzarella ile ince, katlanabilir dilimler verir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 520 gr Yüksek glutenli un
- 330 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 13 gr Tuz
- 18 ml Zeytinyağı
- 8 gr Toz şeker

### Sos için

- 1.3 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kuru kekik

### Üzeri için

- 300 gr Düşük nemli mozzarella
- 30 gr Parmesan

## Yapılış

- Un, su, maya, tuz, zeytinyağı ve şekeri 63 yüzde hidrasyonlu hamur olana kadar yoğurun.
- Hamuru 48 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
- Domates püresi, sarımsak kekik ve tuzu karıştırın.
- Fırtaşı 275°C'de 45 dakika ısıtın.
- Hamuru geniş ve ince açın, sosu yayın.
- Mozzarella ve parmesan ekleyin.
- Pizzayı 275°C fırında 12 dakika kenarlar kabarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamura az yağ ve şeker eklemek ev fırınında katlanabilir New York dokusu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kuru kekik, pul biber ve parmesanla dilim servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt