

Pesto Pizza

Toplam 1512 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~575 kcal Açılış 17/10

Pesto pizza, 63 hidrasyonlu soğuk fermente hamuru fesleğenli pesto, mozzarella, çam fıstığı ve domatesle fırınlanan aromatik bir İtalyan pizzasıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 315 ml Su
- 1 gr İstant maya
- 10 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyağı

Sos için

- 120 gr Fesleğen pesto

Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 160 gr Kiraz domates
- 30 gr Çam fıstığı
- 30 gr Parmesan

Yapılışı

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağı karıştırılarak hidrasyonlu yumuşak hamur hazırlayın.
2. Hamuru 10 dakika yoğurun ve kapalı kaptaki 24 saat buzdolabında fermente edin.
3. Hamuru oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin.
4. Fırın veya çelikle 270°C sıcaklıkta 45 dakika pişirin.
5. Hamuru açıp pestoyu ince sürün.
6. Mozzarella, domates, çam fıstığı ve parmesan paylaşın.
7. Pizzayı 10-12 dakika kenarları kabarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pestoyu ince sürün; fazla yağ hamurun orta kısmını kaplar.

SERVİS ÖNERİSİ

Roka, limon ve sade maden suyuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş