

Pinsa Romana

Toplam 2937 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~510 kcal Açılış 16/10

Pinsa Romana, pirinç unu destekli hafif hamuru uzun fermantasyonla kabartılan domates, mozzarella ve zeytinyağıyla gevrek pişirir.

Malzemeler

Hamur için

- 420 gr Pizza unu
- 80 gr Pirinç unu
- 325 ml Soğuk su
- 1 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 20 ml Zeytinyağı

Sos için

- 180 gr Domates sosu

Üzeri için

- 180 gr Mozzarella
- 1 avuç Roka
- 40 gr Parmesan peyniri

Yapılış

1. Pizza unu, pirinç unu, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 65 oranında hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
3. Hamuru buzdolabında 8 saat soğuk fermente edin.
4. Hamuru yağlı zeminde oval açıp 30 dakika kabartın.
5. Fırın 260°C'ye 45 dakika ısıtın.
6. Pinsa tabanına domates sosu ve mozzarella koyun.
7. 12 dakika pişirip roka ve parmesanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tepsiye bastırırken parmak uçları ile yağlamak gaz ceplerini söndürmeden şekil verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne roka, kiraz domates ve parmesanla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt