

Pizza Bianca

Toplam 1570 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 17/10

Pizza bianca, domates sosu kullanmadan ricotta, mozzarella, parmesan, sarımsak ve zeytinyağıyla kremams beyaz bir pizza hazırlar.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr 00 un
- 325 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyağı

Sos için

- 220 gr Ricotta
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 40 gr Parmesan
- 2 su bardağı Roka

Yapılış

1. 00 un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 65 yüzde hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Ricotta, rendelenmiş sarımsak zeytinyağı ve az tuzu karıştırın.
4. Fırtaşı 260°C'de 45 dakika ısıtın.
5. Hamuru açıp ricotta karışımında yayın.
6. Mozzarella ve parmesan ekleyin.
7. Pizzayı 260°C fırında 10 dakika pişirin, roka ile bitirin.

PÜF NOKTASI

Ricottaya az tuz ve sarımsakla gevşetmek pizzanın üstünde kuru kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

F1r1nda1k1nda1n onlu roka ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt