

Pizza Carrettiera

Toplam 72 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~640 kcal

Sosis, brokoli rabe benzeri acı yeşillik ve mozzarella ile hazırlanan rustik bir İtalyan pizza çeşidi. Hamur 62-63 hidrasyonla 48 saat soğuk fermente edilir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 315 ml Su
- 1.5 gr İstant maya
- 10 gr Tuz
- 18 ml Zeytinyağı

Sos için

- 200 gr Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 180 gr Dana sosis
- 180 gr Pazı veya brokoli rabe
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzu karıştırıp zeytinyağıyla yoğurun, elastik bir hamur elde edin.
2. Hamuru buzdolabında 48 saat soğuk fermente edin, zamanlayıcı 24 saat kontrol için kurun.
3. Domates püresi, ezilmiş sarımsak ve tuzu karıştırılarak sos hazırlayın.
4. Pazı veya brokoli rabeği zeytinyağında 3 dakika soteleyin, fazla suyunu süzün.
5. Fırın 275°C'ye 15 dakika önceden ısıtın. Hamuru açın, sos, mozzarella, sosis, yeşillik ve pul biberi yerleştirin.
6. Pizzayı kenarları kabarmaya kadar 12-14 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yeşilliği pizzaya koymadan önce hızlıca soğutmek acıyı dengelemek için önemlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Yan1ndaimonlu roka salatas1yi gider.

Alerjenler

Gluten

Süt