

# Pizza Montanara

Toplam 1470 dk Hazırlama 1440 dk · Pişirme 10 dk 3 kişilik Zor ~690 kcal

Pizza montanara, 63% hidrasyonlu Napoli hamurunu önce kızartıp sonra domates, mozzarella ve fesleğenle kızartırlar.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Tip 00 un
- 315 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz

### Sos için

- 1.3 su bardağı Domates püresi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

### Üzeri için

- 240 gr Mozzarella
- 40 gr Parmesan
- 12 yaprak Fesleğen
- 1.5 litre Sıyık yağ

## Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzla 63% hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında fermente edin.
3. Domates püresi, zeytinyağı ve sarımsak 10 dakika pişirip sos yapın.
4. Hamuru üç bezeye ayırıp 45 dakika bekletin.
5. Bezeleri diskler halinde açın.
6. Diskleri 180°C yağda 2 ila 3 dakika kızartın.
7. Üstüne sos ve mozzarella koyup 260°C fırında 10 dakika pişirin.
8. Parmesan ve fesleğenle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kızartma hamuru fırından önce fazla yağlamak taban hafifletir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne parmesan ve taze fesleğen koyup sıcak servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt