

# Rizza Mortadella Pistacchio

Toplam 1469 dk Hazırlama 1440 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~660 kcal

Pizza mortadella pistacchio, soğuk fermente beyaz taban, mozzarella, dana mortadella, burrata ve Antep fıstığıyla yapılır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Tip 00 un
- 315 ml Su
- 1.5 gr İstant maya
- 12 gr Tuz

### Sos için

- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

### Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 160 gr Dana mortadella
- 180 gr Burrata
- 50 gr Antep fıstığı
- 10 yaprak Fesleğen

## Yapılışı

- Un, su, maya ve tuzla 63% hidrasyonlu pizza hamuru yoğurun.
- Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
- Zeytinyağı ve ezilmiş sarımsakla karıştırılmış beyaz sos hazırlayın.
- Hamuru dört bezeye ayrılmış 15 dakika oda sıcaklığında bekletin.
- Hamuru açın, sarımsak yağ ve mozzarella ile kaplayın.
- Pizzaları 260°C fırında 9 dakika pişirin.
- Fırından çıkan pizzaya dana mortadella, burrata, Antep fıstığı ve fesleğen ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Mortadella ve burratayı fırından sonra eklemek yağların ipeksi dokusunu ve peynirin tazeliğini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen, limon kabuğu ve az acı zeytinyağıyla servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş