

# Pizza Ortolana

Toplam 1514 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~525 kcal Açılış 17/10

Pizza ortolana, 62 hidrasyonlu soğuk fermente hamuru domates sosu, mozzarella, patlıcan, kabak ve biberle sebze İtalyan pizzasına dönüştürür.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 310 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Sos için

- 1 su bardağı Domates sosu
- 1 diş Sarımsak

### Üzeri için

- 220 gr Mozzarella peyniri
- 1 adet Patlıcan
- 1 adet Kabak
- 1 adet Kıpıya biber
- 0.3 demet Fesleğen

## Yapılış

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağı iyice karıştırılarak 62 hidrasyonlu hamur hazırlanır.
2. Hamuru iki bezeğe ayrılarak tuzdolabında 24 saat fermente edin.
3. Domates sosu ve ezilmiş sarımsak karıştırılır.
4. Patlıcan, kabak ve kıpıya biberi ince dilimleyip 4 dakika soteleyin.
5. Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika dinlendirip açın.
6. Hamura sos, mozzarella peyniri ve sotelemiş sebzeleri ekleyin.
7. 260°C fırında 10 dakika pişirip fesleğenle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri pizzadan önce kısaca sotelemek tabanın hamurlaşmasını önler.

## SERVIS ÖNERİSİ

F1r1nda onra fesleğen ve limonlu roka salatasıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt