

Pizza Patate e Rosmarino

Toplam 1474 dk Hazırlama 1440 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~540 kcal

Pizza patate e rosmarino, 64% hidrasyonlu soğuk fermente hamurun üstüne ince patates, biberiye ve zeytinyağıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Tip 00 un
- 320 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Üzeri için

- 3 adet Patates
- 3 dal Taze biberiye
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 64% hidrasyonlu hamur yoğurun.
- Hamuru 24 saat buzdolabında fermente edin.
- Patatesleri ince dilimleyip tuzlu suda 20 dakika bekletin.
- Patatesleri süzüp zeytinyağı ve biberiyeyle harmanlayın.
- Hamuru dört bezeye ayırarak 15 dakika oda sıcaklığında bekletin.
- Hamuru açıp patatesleri üst üste gelmeyecek şekilde yayın.
- Pizzaları 260°C fırında 12 ila 14 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri çok ince kesip tuzlu suda bekletmek fırından kremamsı pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında pişirdikten sonra birkaç damla zeytinyağı ve taze biberiyeyle servis edin.

Alerjenler

Gluten