

Pizza Rossini Pesaro

Toplam 72 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 13 dk 4 kişilik Zor ~620 kcal

Pesaro'nun mayonezli ve haşlanmış yumurtalı yerel pizzası, tabanla kremamsı üst katman birleştirir. Yüzde 63 hidrasyonlu hamur 48 saat soğuk fermente edilir.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 180 gr Domates sosu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 3 adet Haşlanmış yumurta
- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Un, su, maya ve tuzu karıştırıp zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru buzdolabında 48 saat soğuk fermente edin, zamanlayıcıyla 24 saat kontrol için kurun.
- Domates sosunu tuzla karıştırıp yumurtaları haşlayıp dilimleyin.
- Hamuru oda sıcaklığında 1 saat bekletin ve tepsiye yayın.
- Fırnı 170°C'ye ısıttıktan sonra hamuru domates sosu ve mozzarella ile kaplayıp 1-13 dakika pişirin.
- Pizzayı fırından çıkarıp haşlanmış yumurta dilimleri, mayonez ve karabiberle tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Mayonezi fırında sonra sıcak yüksek ısıda pişirmesiz ve daha temiz görünür.

SERVİS ÖNERİSİ

İnce kıyılmış maydanoz ve sade yeşil salatayla sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta