

# Pizza Salsiccia Friarielli

Toplam 1544 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 18/10

Pizza salsiccia friarielli, soğuk fermente hamuru İtalyan sosis, acı mısır ve yeşillik ve mozzarella ile tamamlayan Napoli usulü güçlü bir pizzadır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 320 ml Su
- 10 gr Tuz
- 1.5 gr Instant maya
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Sos için

- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Üzeri için

- 220 gr İtalyan sosis
- 250 gr Friarielli veya brokoli rabesi
- 200 gr Mozzarella peyniri
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

- Pizza unu, su, tuz, instant maya ve zeytinyağı karıştırılarak 64 hidrasyonlu hamur yoğurun.
- Hamuru kapalı şekilde 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
- Friarielliyi iri doğrayın ve zeytinyağıyla 4 dakika soteleyin.
- İtalyan sosisi küçük parçalar halinde hazırlayın.
- Fırın pizza taşıyla birlikte 270°C sıcakta 15-18 dakika pişirin.
- Hamuru açın, mozzarella, sosis, friarielli ve pul biberi yerleştirin.
- Pizzayı 18 ile 9 dakika kenarları kabarana kadar pişirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Friarielliyi önceden kızartarak sotelemek pizzanın üstünde sulanmasını engeller.

## SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu roka ve sade zeytinle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt