

Pizza Scarola

Toplam 82 dk Hazırlama 40 dk · Pişirme 22 dk 6 kişilik Zor ~470 kcal

Napoli geleneğinden gelen escarole dolgulu kapalı pizza, zeytin ve kapariyle tuzlu, aromatik bir iç harç taşır. Hamur yüzde 63 hidrasyonla 48 saat soğuk fermente edilir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 315 ml Su
- 1.5 gr İstant maya
- 11 gr Tuz
- 25 ml Zeytinyağı

İç harç için

- 500 gr Escarole veya kıvılcıklı marul
- 80 gr Siyah zeytin
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzu karıştırıp zeytinyağı ekleyip elastik hamur yoğurun.
2. Hamuru kapalı kaptaki buzdolabında 48 saat soğuk fermente edin, zamanla 1 saat kontrol için kurun.
3. Escarole yapraklarını doğrayıp zeytinyağına sarımsakla 5 dakika soteleyin.
4. Zeytin, kapari ve pul biberi ekleyip harcın suyunu çektin, tamamen soğutun.
5. Hamuru iki parçaya ayırarak her parçayı tepsiye yayıp iç harçla yerleştirin.
6. İkinci hamurla kapatıp kenarları sıkıştırıp 270°C fırında 20-22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yeşilliği hamura koymadan önce suyunu tamamen çektin, taban hamurlaşmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki dilimleyip yanında domatesli basit salatayla sunun.

Alerjenler

Gluten