

Prosciutto Rokal Pizza

Toplam 1570 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Prosciutto rokal pizza, fırında pişirilen domatesli mozzarella tabanlı ince prosciutto, roka ve parmesanla taze bitirir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 320 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz

Sos için

- 1 su bardağı Domates sosu

Üzeri için

- 250 gr Mozzarella
- 100 gr Prosciutto
- 2 su bardağı Roka
- 35 gr Parmesan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzu 64 yüzde hidrasyonlu hamur olacak şekilde yoğurun.
2. Hamuru 24 saat soğuk fermente edin.
3. Roka, limon suyu ve zeytinyağıyla hafifçe harmanlayın.
4. Fırın 260°C'de 45 dakika ısıtın.
5. Hamuru açın, domates sosu ve mozzarella ekleyin.
6. Pizzayı 260°C fırında 10 dakika pişirin.
7. Fırından çıkan pizzaya prosciutto, roka ve parmesan ekleyip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Prosciutto ve rokayı fırından çıkarıldıktan sonra eklemek dokuyu diri, aromayı taze tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu roka ve az balsamikle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt