

Ricotta Pizza Bianca

Toplam 1524 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 17/10

Ricotta pizza bianca, domates sosu kullanmadan sarımsak ricotta, mozzarella ve zeytinyağıyla beyaz, kremamsı ve dengeli bir pizza verir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 315 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 25 ml Zeytinyağı

Sos için

- 250 gr Ricotta
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu

Üzeri için

- 220 gr Mozzarella peyniri
- 40 gr Parmesan peyniri
- 1 demet Roka

Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzu karıştırıp 17 dakika yoğurun.
2. Hamuru zeytinyağıyla kaplayıp buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
3. Hamuru oda sıcaklığında 30 dakika bekletip açılabilir hale getirin.
4. Ricotta, ezilmiş sarımsak limon kabuğu ve az tuzu karıştırın.
5. Hamuru açıp ricotta karışımında yayın.
6. Mozzarella ve parmesan ekleyin.
7. Pizzayı 270°C fırında 9 dakika pişirin, roka ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Ricotta ya da limon kabuğuyla açmak beyaz pizzanın rengini aydınlatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında pişirilmiş kaşar peyniri ve limonlu zeytinyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt