

Roman Pizza al Taglio

Toplam 1536 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 16 dk 6 kişilik Zor ~540 kcal Açılış 17/10

Roman pizza al taglio, yüzde 65 hidrasyonlu hamuru tepside uzun fermente edip domates, mozzarella ve fesleğenle ç1t1nabanlı dilimler verir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 325 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 11 gr Tuz
- 35 ml Zeytinyağı

Sos için

- 1.3 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 8 yaprak Fesleğen

Üzeri için

- 280 gr Mozzarella
- 30 gr Parmesan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzu yüzde 65 hidrasyonlu yumuşak hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru zeytinyağı kabalı buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
3. Hamuru yağlı tepsiye yayıp oda sıcaklığında 30 dakika kabartın.
4. Domates püresi, ezilmiş sarımsak fesleğen ve tuzu karıştırıp sos yapın.
5. Hamurun üstüne sosu yayın, mozzarella ve parmesan serpin.
6. Tepsiyi 260°C fırında 14-16 dakika pişirin.
7. Üstüne zeytinyağı gezdirip kare dilimleyerek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tepsiye yaymadan önce oda sıcaklığında gevşetmek büyük kabarcıklar oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kare dilimler halinde roka salatası ve soğuk ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt