

Salsiccia Rezeneli Pizza

Toplam 1587 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~650 kcal Açılış 17/10

Salsiccia rezeneli pizza, soğuk fermente hamurun üstünde domates sosu, mozzarella, baharatlı sosis ve ince rezene ile güçlü bir İtalyan dilimi verir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr 00 un
- 320 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 20 ml Zeytinyağı

Sos için

- 1.3 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak

Üzeri için

- 260 gr Mozzarella
- 220 gr Dana salsiccia veya baharatlı dana sosis
- 1 adet Rezene
- 35 gr Parmesan

Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzu yüzde 64 hidrasyonlu hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru zeytinyağı kapta 24 saat soğuk fermente edin.
3. Domates püresi, sarımsak ve tuzu karıştırıp sos hazırlayın.
4. Rezeneyi çok ince dilimleyin, salsicciayı küçük parçalar halinde hazırlayın.
5. Fırtaşı 265°C'de 45 dakika ısıtın.
6. Hamuru açın, sos, mozzarella, salsiccia, rezene ve parmesan ekleyin.
7. Pizzayı 265°C fırında 10-12 dakika kenarları kabarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Rezeneyi çok ince kesmek fırında sürede tatlı ve gevrek kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu roka ve az pul biberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt