

Sardenara Liguria

Toplam 72 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal

Liguria k1y1llar1n d1nen sardenara, domates, zeytin, sar1msak ve ançüezle haz1rlanarak tabanlı pizza benzeri bir hamur işidir. Yüzde 62 hidrasyonlu hamur 24 saat soğuk fermente edilir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 310 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 30 ml Zeytinyağı

Sos için

- 260 gr Domates püresi
- 3 diş Sar1msak
- 1 çay kaşığı Kekik

Üzeri için

- 80 gr Siyah zeytin
- 8 adet Ançüez fileto
- 1 yemek kaşığı Kapari

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzu karıştırarak zeytinyağı ekleyip elastik hamur yoğurun.
2. Hamuru kapalı kaptaki buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
3. Domates püresi, ezilmiş sarımsak, kekik ve tuzu karıştırarak sos hazırlayın.
4. Hamuru oda sıcaklığında 1 saat bekletip yağlı tepsiye parmak uçları ile yayın.
5. Fırın 200°C'ye ısıttıktan sonra hamura sos, zeytin, ançüez ve kapari yerleştirin.
6. Sardenaray taban kadar 16-18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ançüezleri fırında önce küçük parçalara ayırmak tuzlu tadın her dilime dengeli dağıtır.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki dilimleyip yanında limonlu roka salatasıyla sunun.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri