

Sfincione Palermitano

Toplam 1567 dk Hazırlama 145 dk · Pişirme 22 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Sfincione Palermitano, 65 hidrasyonlu kalınlık hamuru soğanlı domates sosu, ançuez, caciocavallo ve ekme kırıntısıyla Sidiya usulü pişirir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 325 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Sos için

- 2 adet Kuru soğan
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 6 adet Ançuez fileto

Üzeri için

- 180 gr Caciocavallo peyniri
- 0.5 su bardağı Ekmek kırıntısı
- 1 çay kaşığı Kekik

Yapılışı

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağıyla 65 hidrasyonlu yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru yağlı kapta 24 saat soğuk fermente edin.
3. Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında 10 dakika yumuşatın.
4. Domates püresi ve ançuezi ekleyip sosu 12 dakika koyulaştırın.
5. Hamuru yağlı tepsiye yayıp oda sıcaklığında 90 dakika kabartın.
6. Sosu, caciocavallo peynirini, ekme kırıntısı ve kekikçi hamura yayın.
7. Sfincioneyi 250°C fırında 18 ila 22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Sosu hamura yaymadan önce koyulaştırmaksfincionenin kalınlık tabanını kuru ve kabarık tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kare dilimleyip yan1 nda arenciyeli yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri