

St. Louis Style Pizza

Toplam 42 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 17/10

St. Louis style pizza, mayasız ince taban, tatlı domates sosu ve Provel tarzı eriyen peynir karışımıyla kesilen bir Orta Batı pizzasıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 320 gr Un
- 145 ml Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 1 çay kaşığı Tuz

Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Kuru kekik

Üzeri için

- 120 gr Mozzarella peyniri
- 90 gr Provolone peyniri
- 60 gr Beyaz cheddar peyniri

Yapılış

1. Un, su, zeytinyağı, kabartma tozu ve tuzu karıştırıp sert bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, sonra çok ince açın.
3. Domates püresi, domates salçası, şeker ve kuru kekiği karıştırarak sosu hazırlayın.
4. Fırın 260°C sıcaklığa ısıtın.
5. Hamura sosu ince sürün, mozzarella, provolone ve beyaz cheddar peynirlerini serpin.
6. Pizzayı 10 ile 12 dakika kenarları kızıl olana kadar pişirin.
7. Pizzayı kare dilimlere kesip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Çok ince açılan hamuru delikli tepside pişirmek St. Louis pizzanın krakerimsi tabanını oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yeşil salata ve sarımsaklı zeytin ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt