

Buffalo Chicken Pizza

Toplam 1540 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~625 kcal Açılış 18/10

Buffalo chicken pizza, soğuk fermente hamur üzerine acı tereyağlı tavuk, mozzarella ve yoğurtlu ranch dokunuşu ekleyen Amerikan pizzasıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 320 ml Su
- 10 gr Tuz
- 1.5 gr Instant maya
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Sos için

- 4 yemek kaşığı Acı biber sosu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Süzme yoğurt

Üzeri için

- 250 gr Tavuk göğsü haşlanmış ve didiklenmiş
- 180 gr Mozzarella peyniri
- 0.5 adet Kırmızı soğan
- 2 dal Taze soğan

Yapılış

1. Ekmeklik un, su, tuz, instant maya ve zeytinyağıyla 64 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru kapatıp buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
3. Acı biber sosu ve tereyağı küçük tavada 15 dakika didiklenmiş tavukla karıştırın.
4. Süzme yoğurdu 1 yemek kaşığı suyla açıp herin ranch kıvamına getirin.
5. Fırın pizza taşıyla birlikte 270°C sıcakta 15 dakika pişirin.
6. Hamuru açın, mozzarella peyniri, Buffalo soslu tavuk ve ince kırmızı soğanı yerleştirin.
7. Pizzayı 10 dakika pişirin, çikolata sosu ve taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu sosla kapladıktan sonra pizzaya fazla sıvı eklemeyin, hamurun gevrek kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kereviz sap1havuç çubuklar1ve soğuk ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt