

# Detroit Style Pizza

Toplam 1563 dk Hazırlama 145 dk · Pişirme 18 dk 6 kişilik Zor ~650 kcal Açılış 17/10

Detroit style pizza, yüksek hidrasyonlu kalın hamuru yağlı dikdörtgen tavada ç1t peynir kenar ve üstten sürülen domates sosuyla pişirir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 350 ml Su
- 3 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Sos için

- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kuru kekik

### Üzeri için

- 250 gr Mozzarella
- 160 gr Cheddar peyniri
- 120 gr Dana pepperoni

## Yapılış

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 70 hidrasyonlu yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru yağlı kapta 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Hamuru yağlanmış dikdörtgen tavaya yayıp 90 dakika oda sıcaklığında kabartın.
4. Domates püresi, sarımsak ve kekiği 12 dakika koyulaştırın.
5. Peyniri küp kesip hamurun kenarlarına kadar yerleştirin.
6. Dana pepperoni ekleyip pizzayı 260°C fırında 15 ila 18 dakika pişirin.
7. Sosu sıcak pizzanın üstüne şeritler halinde gezdirin.
8. Tavadan çıkarıp keşni dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri tavanın kenarlarına kadar itmek Detroit pizzanın karakteristik frico kabuğunu oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sos şeritleri üstte kalacak şekilde kare dilimleyin ve sıcak servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt