

# Dört Peynirli Pizza

Toplam 1510 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~585 kcal Açılış 17/10

Dört peynirli pizza, soğuk fermente hamuru mozzarella, gorgonzola, parmesan ve ricotta ile yoğun ama dengeli bir peynir pizzasına dönüşür.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 315 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Sos için

- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

### Üzeri için

- 180 gr Mozzarella peyniri
- 70 gr Gorgonzola peyniri
- 50 gr Parmesan peyniri
- 120 gr Ricotta peyniri
- 1 avuç Roka

## Yapılış

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağınyı öğürüp 63 hidrasyonlu hamur hazırlayın.
2. Hamuru iki bezeye ayırın. Kapalı kapta 24 saat buzdolabında bekletin.
3. Ezilmiş sarımsağı zeytinyağıyla karıştırın.
4. Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika dinlendirin.
5. Hamuru açın. Sarımsaklı zeytinyağı sürün.
6. Mozzarella, gorgonzola, parmesan ve ricotta peynirlerini hamurun üstüne dağıtın.
7. Pizzayı 260°C fırında 9 dakika pişirin ve roka ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Keskin peynirleri küçük parçalar halinde dağıtmak her dilimde denge sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Roka, limon kabuđu rendesi ve karabiberle servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt