

Fugazzeta

Toplam 2933 dk Hazırlama 145 dk · Pişirme 18 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 17/10

Fugazzeta, iki kat pizza hamuru arasında bol mozzarella ve üstünde tatlı soğanla pişen Buenos Aires usulü doyurucu bir pizzadır.

Malzemeler

Hamur için

- 600 gr Pizza unu
- 378 ml Soğuk su
- 1.5 gr İstant maya
- 14 gr Tuz
- 25 ml Zeytinyağı

Üzeri için

- 500 gr Mozzarella
- 4 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Pizza unu, soğuk su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 oranında hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
3. Hamuru buzdolabında 48 saat soğuk fermente edin.
4. Soğanları ince doğrayın zeytinyağı, kekik ve karabiberle harmanlayın.
5. Hamurun büyük parçasını yağlı tepsiye yayın mozzarella ile doldurun ve ikinci hamurla kapatın.
6. Üstüne soğanları yayın fırını 260°C'ye 15 dakika ısıtın.
7. Fugazzetayı 16 ila 18 dakika kabarmaya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Soğan tuzla kışarmak üst katmanda yanmadan yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli marul salatası ve üzüm sirkeli sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt