

Grandma Pizza

Toplam 1514 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~580 kcal Açılış 17/10

Grandma pizza, ince tepsi hamurunu zeytinyağıyla gevrekleştirip önce peyniri, sonra sarımsaklı domates sosunu ekleyen New York ev usulü pizzadır.

Malzemeler

Hamur için

- 480 gr Un
- 300 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 50 ml Zeytinyağı

Sos için

- 400 gr Domates konservesi
- 3 diş Sarımsak
- 8 yaprak Fesleğen

Üzeri için

- 280 gr Mozzarella peyniri
- 40 gr Parmesan peyniri

Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzu karıştırıp yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru zeytinyağı kaptan buz dolabında 24 saat fermente edin.
3. Hamuru yağlı tepsiye yayıp odada sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.
4. Domates, sarımsak ve fesleğeni kırıp sos hazırlayın.
5. Mozzarellayı hamurun üstüne yayın.
6. Sosu peynirin üstüne kaşıkla parçalara parçalara parmesan serpin.
7. Pizzayı 260°C fırında 12-14 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Sosu peynirin üstüne parça parça bırakarak hamurun ısınmasını önler ve kenarları tutturur.

SERVİS ÖNERİSİ

Kare kesip yan1ndæoka, limon ve zeytinyađl1salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt