

Kanada Hawaiian Pizza

Toplam 1525 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~600 kcal Açılış 17/10

Hawaiian pizza, soğuk fermente hamur üstünde domates sosu, mozzarella, jambon ve ananas tatlı tuzlu degede buluşturan Kanada çik pizzardır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 310 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 20 ml Zeytinyağı

Sos için

- 1.3 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kekik

Üzeri için

- 260 gr Mozzarella peyniri
- 160 gr Dana jambon
- 180 gr Ananas

Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzla yüzde 62 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru zeytinyağı kaptan 24 saat soğuk fermente edin.
3. Hamuru odanın sıcaklığında 90 dakika dinlendirin.
4. Domates püresi, sarımsak ve kekiği 8 dakika pişirip sos yapın.
5. Ananası buzdüdüp küçük parçalar halinde kesin.
6. Hamuru açın, sos, mozzarella, jambon ve ananası yerleştirin.
7. Pizzayı 260°C fırında 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ananası 10 dakika süzgeçte bekletmek pizzanın ortasını bulmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Acı biber yağ ve ç1t yeşil salatayla s1ca servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt