

# Napoli Marinara Pizza

Toplam 403 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 6/10

Pizza marinara, ince mayalı hamuru domates, sarımsak, kekik ve zeytinyağıyla yüksek ısıda pişiren peynirsiz Napoli klasiğidir.

## Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Maya
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Un, su ve mayayla hamur yoğurup 6 saat mayalandırın.
2. Fırınla birlikte 250°C 15 dakikalık olarak ısıtın.
3. Hamuru iki bezeye ayırıp ce yuvarlak açın.
4. Domates püresi, sarımsak, kekik ve zeytinyağına hamura yayın.
5. Pizzayı 250°C fırında 8 dakika kenarlar kabarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Fırın önceden 15 dakika ısıtılmalı ve fırın süresinde kabarması sağlanmalıdır. Hamur topları kapalı olarak bekletin; 6 saatlik dinlenme ince açarken kenarları 15 dakika ısıtılmalıdır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Fırında 1 kaşık zeytinyağı gezdirip dilimleyin.

## Alerjenler

Gluten