

Nduja Burrata Pizza

Toplam 2924 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~640 kcal Açılış 17/10

Nduja burrata pizza, uzun fermente hamuru acıdır. Sürülebilir salam, domates sosu ve pişirme sonrasında dengelenen burratayla dengeler.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 315 ml Soğuk su
- 1 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyağı

Sos için

- 220 gr Domates sosu

Üzeri için

- 100 gr Nduja
- 160 gr Mozzarella
- 200 gr Burrata
- 10 yaprak Fesleğen

Yapılışı

- Pizza unu, soğuk su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 oranında hidrasyonlu hamur yoğurun.
- Hamuru 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
- Hamuru buzdolabında 48 saat soğuk fermente edin.
- Fırın pizza taşıyla 270°C'ye 45 dakika ısıtın.
- Hamuru açıp domates sosu, mozzarella ve küçük nduja parçalarıyla kaplayın.
- Pizzayı 8-9 dakika pişirin.
- Fırında 1 dakika burrata ve fesleğen ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Burratayı fırında pişirmeye koymak sütun taze ve kremamsı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen, roka ve hafif acı zeytinyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt