

New England Bar Pizza

Toplam 1529 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~600 kcal

New England bar pizza, ince ve kenarları çıtır soğuk fermente hamuru domates sosu ve bol peynirle küçük tavada pişiren pub tarz pizzadır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 315 ml Su
- 2 gr Kuru maya
- 12 gr Tuz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Sos için

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

Üzeri için

- 240 gr Mozzarella
- 100 gr Beyaz cheddar
- 40 gr Parmesan

Yapılışı

1. Un, su, kuru maya, tuz ve zeytinyağıyla yüzde 63 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Domates püresi, sarımsak ve kekiği 7 dakika pişirip sos yapın.
4. Hamuru 4 yağlanmış küçük tavaya ince yayın ve 2 saat oda sıcaklığında bekletin.
5. Fırını 275°C'ye ısıtın.
6. Hamurun üstüne sos, mozzarella, cheddar ve parmesan yayın.
7. Pizzaları 12-14 dakika, kenarları çıtır ve peynirli halka olana kadar pişirin.
8. Tavadan çıkarıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavayı ince yağlamak kenarlarda bar pizzaya özgü çıtır peynir halkası oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sade yeşil salata ve acı biber turşusu koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt