

New York Style Cheese Pizza

Toplam 3032 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~630 kcal Açılış 17/10

New York style cheese pizza, yüksek glutenli hamuru uzun dinlendirip domates sosu ve düşük nemli mozzarella ile ince, katlanabilir dilimler verir.

Malzemeler

Hamur için

- 520 gr Yüksek glutenli un
- 330 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 13 gr Tuz
- 18 ml Zeytinyağı
- 8 gr Toz şeker

Sos için

- 1.3 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kuru kekik

Üzeri için

- 300 gr Düşük nemli mozzarella
- 30 gr Parmesan

Yapılış

1. Un, su, maya, tuz, zeytinyağı ve şekeri 63 yüzde hidrasyonlu hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru 48 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Domates püresi, sarımsak kekik ve tuzu karıştırın.
4. Fırtaşı 275°C'de 45 dakika ısıtın.
5. Hamuru geniş ve ince açın, sosu yayın.
6. Mozzarella ve parmesan ekleyin.
7. Pizzayı 275°C fırında 12 dakika kenarlar kabarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamura az yağ ve şeker eklemek ev fırınında katlanabilir New York dokusu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru kekik, pul biber ve parmesanla dilim servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt