

# Pepperoni Pizza

Toplam 1510 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Pepperoni pizza, 62 hidrasyonlu soğuk fermente hamuru domates sosu, mozzarella ve k1vr1lar1k zaran pepperoni dilimleriyle pişirir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 310 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Sos için

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

### Üzeri için

- 250 gr Mozzarella peyniri
- 120 gr Pepperoni
- 0.3 demet Fesleğen

## Yapılış

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağı karıştırılarak pürüzsüz hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirip iki bezeye ayırın.
3. Bezeleri kapalı kaptaki buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
4. Domates püresi, ezilmiş sarımsak ve kekiği karıştırın.
5. Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika bekletin ve ince açın.
6. Hamura sos sürüp mozzarella peyniri ve pepperoni dizin.
7. Pizzayı 260°C fırında 10 dakika kenar kabarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru en az 24 saat soğukta bekletmek kenar yapışmasını ve aromayı belirginleştirir.

## SERVIS ÖNERİSİ

Fırında 1 kaçıkma zeytinyağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt