

# Pesto Pizza

Toplam 1512 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~575 kcal Açılış 17/10

Pesto pizza, 63 hidrasyonlu soğuk fermente hamuru fesleğenli pesto, mozzarella, çam fıstığı ve domatesle fırınlanan aromatik bir İtalyan pizzasıdır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 315 ml Su
- 1 gr İstant maya
- 10 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyağı

### Sos için

- 120 gr Fesleğen pesto

### Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 160 gr Kiraz domates
- 30 gr Çam fıstığı
- 30 gr Parmesan

## Yapılış

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağı karıştırılarak hidrasyonlu yumuşak hamur hazırlayın.
2. Hamuru 10 dakika yoğurun ve kapalı kaptaki 24 saat buzdolabında fermente edin.
3. Hamuru oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin.
4. Fırın veya çelikte 270°C sıcaklıkta 45 dakika pişirin.
5. Hamuru açıp pestoyu ince sürün.
6. Mozzarella, domates, çam fıstığı ve parmesan paylaşın.
7. Pizzayı 10-12 dakika kenarları kabarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Pestoyu ince sürün; fazla yağ hamurun orta kısmını kaplayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Roka, limon ve sade maden suyuyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş