

Pizza Ai Funghi

Toplam 1512 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~515 kcal Açılış 16/10

Pizza ai funghi, 63 hidrasyonlu soğuk fermente hamuru domates sosu, mozzarella ve yüksek ateşte suyunu uçuran mantarla sade bir klasiğe çevirir.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak

Üzeri için

- 230 gr Mozzarella peyniri
- 300 gr Kültür mantar
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Taze kekik

Yapılışı

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru iki bezeye ayırarak 24 saat soğuk fermente edin.
3. Domates püresi ve ezilmiş sarımsağı karıştırın.
4. Mantarları dilimleyip zeytinyağında 4 dakika suyunu uçurana kadar soteleyin.
5. Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika bekletip açın.
6. Hamura sos, mozzarella peyniri, mantar ve taze kekik ekleyin.
7. Pizzayı 260°C fırında 8-10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mantarları pizzaya koymadan önce kısık ateşte sotelemek fazla suyunu alırsa tabanı gevrek tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze kekik ve az zeytinyağı gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Süt