

# Pizza alla Norma

Toplam 2934 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~530 kcal Açılış 17/10

Pizza alla Norma, Sicilya klasiğinin patlıcan domates, fesleğen ve ricotta salata dengesini uzun fermente pizza hamuruna taşır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 315 ml Soğuk su
- 1 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyağı

### Sos için

- 240 gr Domates sosu

### Üzeri için

- 2 adet Patlıcan
- 180 gr Mozzarella
- 70 gr Ricotta salata
- 10 yaprak Fesleğen
- 0.8 su bardağı Yağ

## Yapılış

- Pizza unu, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 oranında hidrasyonlu hamur yoğurun.
- Hamuru 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
- Hamuru buzdolabında 8 saat soğuk fermente edin.
- Patlıcanları doğrayıp 80°C yağda 5 dakika kızartıp süzdürün.
- Fırın pizza taşıyla 270°C'ye 45 dakika ısıtın.
- Hamuru açıp domates sosu, mozzarella ve patlıcanları kaplayın.
- Pizzayı 9 dakika pişirin, ricotta salata ve fesleğenle bitirin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanı önceden kızartıp süzdürmek pizzanın üstünde yağlı havuz oluşmasını önler.

## SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli roka salatası ve soğuk ayranla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt