

Ricotta Ispanaklı Pizza Bianca

Toplam 1510 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Ricotta 1spanaklı pizza bianca, domates kullanmadan zeytinyağlı hamuru ricotta, mozzarella ve sarımsaklı 1spanaklıdır.

Malzemeler

Hamur için

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

Üzeri için

- 250 gr Ricotta
- 200 gr Mozzarella
- 300 gr Ispanak
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla yaklaşık 4 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Ispanağı 2 dakika soldurup suyunu sıkın.
4. Ricotta, ezilmiş sarımsak, limon kabuğu ve karabiberi karıştırın.
5. Fırtaşla birlikte 270°C 15 dakika pişirin.
6. Hamuru açın, ricotta, sarımsak, ıspanak ve mozzarella yerleştirin.
7. Pizzayı 250 ila 280°C aralığında 8 ila 10 dakika pişirin.
8. Dilimlemeden önce 2 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Ispanağın suyunu iyi sıkın, böylece pizza tabanını hamurlaşmadan kızartabilirsiniz.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon kabuğu ve roka ile dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt