

Pizza Boscaiola

Toplam 1490 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~640 kcal

Pizza boscaiola, soğuk fermente hamuru mantar, salsiccia, mozzarella ve kekikle orman aromalı doyurucu bir İtalyan pizzası yapar.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 220 gr Domates sosu

Üzeri için

- 250 gr Mantar
- 180 gr Salsiccia veya baharatlı dana sucuk
- 220 gr Mozzarella
- 1 tatlı kaşık Kekik

Yapılış

1. Pizza unu, soğuk su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 oranında hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
3. Hamuru buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
4. Mantarları dilimleyip kuru tavada 5 dakika suyunu uçurun.
5. Fırın pizza taşıyla 270°C'ye 45 dakika ısıtın.
6. Hamuru açıp domates sosu, mozzarella, mantar ve salsiccia parçalarıyla kaplayın.
7. Pizzayı 8 ila 10 dakika pişirin, kekikle bitirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarları pizzaya koymadan önce kısıtlemek fazla suyunu alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka, parmesan ve limonlu zeytinyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt