

# Pizza Calabrese

Toplam 1512 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~600 kcal Açılış 17/10

Pizza calabrese, acı biberli salami, kırmızı soğan, zeytin ve domates sosuyla Calabria mutfağının baharatlı karakterini taşır.

## Malzemeler

### Hamur için

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

### Sos için

- 220 gr Ezilmiş domates
- 0.8 çay kaşığı Tuz

### Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 120 gr Acı biberli salam
- 0.5 adet Kırmızı soğan
- 70 gr Siyah zeytin
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru buzdolabında 24 saat fermente edin.
3. Hamuru oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin.
4. Fırın 270°C sıcakta, pizza taşıyla birlikte 15-17 dk pişirin.
5. Ezilmiş domates ve tuzu karıştırıp sosu hazırlayın.
6. Hamuru açın sos, mozzarella, salam, soğan, zeytin ve pul biberi ekleyin.
7. Pizzayı 10-12 dakika sıcak fırında pişirin.

### PÜF NOKTASI

Acı biberli salamı yağıyla dengelemek için zeytini iyi süzün.

### SERVIS ÖNERİSİ

Rezene salatası ve limonlu soda ile servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt