

Pizza Capricciosa

Toplam 1510 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 17/10

Pizza capricciosa, domatesli mayalı taban, mozzarella, dana jambon, mantar, enginar ve zeytinle zenginleştirilen klasik İtalyan pizzasıdır.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak

Üzeri için

- 250 gr Mozzarella
- 150 gr Dana jambon
- 180 gr Mantar
- 160 gr Enginar kalbi
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin

Yapılışı

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 hidrasyonlu hamur hazırlayın.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Domates püresi ve ezilmiş sarımsak sos haline getirin.
4. Mantarları ince dilimleyin, enginar kalplerini süzdürün.
5. Fırınla birlikte 270°C 15 dakika pişirin.
6. Hamuru açın, sos, mozzarella, jambon, mantar, enginar ve zeytinle tamamlayın.
7. Pizzayı 250 ila 280°C aralığında 8 ila 10 dakika pişirin.
8. Dilimlemeden önce 2 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Enginar ve mantarı ince yerleştirmek fırında daha eşit şekilde pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yan1narakal1imonlu salata ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt