

Pizza Diavola

Toplam 1512 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 17/10

Pizza diavola, acı salam, domates sosu ve mozzarella ile yüksek ısılı pişen, kenarları kavrulmuş baharatlı belirgin bir İtalyan pizzasıdır.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 220 gr Ezilmiş domates
- 1 diş Sarımsak
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 230 gr Mozzarella
- 120 gr Acı salam
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 8 yaprak Fesleğen

Yapılışı

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 hidrasyonlu pizza hamuru hazırlayın.
2. Hamuru 24 saat soğuk fermente edin.
3. Hamuru oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
4. Fırın pizza taşıyla 270°C sıcakta 12 dk pişirin.
5. Ezilmiş domates, ezilmiş sarımsak ve tuzu karıştırın.
6. Hamuru açın, sos, mozzarella, acı salam ve pul biberi yerleştirin.
7. Pizzayı 10-12 dakika, salam kenarları kızıl olana kadar pişirin; fesleğenle bitirin.

PÜF NOKTASI

Acı salamı ince dilimlemek yağın kızmasını önler ve sosla birleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka salatası ve limonlu soda ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt