

# Pizza Fiori di Zucca

Toplam 1470 dk Hazırlama 1440 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~610 kcal

Pizza fiori di zucca, 64% hidrasyonlu soğuk fermente hamuru kabak çiçeği, ricotta, mozzarella ve ançuezele yazılmış beyaz pizzaya çevirir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Tip 00 un
- 320 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz

### Sos için

- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

### Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 140 gr Ricotta
- 12 adet Kabak çiçeği
- 6 adet Ançuez fileto
- 40 gr Parmesan

## Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzla 64% hidrasyonlu pizza hamuru yoğurun.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Zeytinyağı ve ezilmiş sarımsağı karıştırıp beyaz sos taban hazırlayın.
4. Hamuru dört bezeye ayırıp 15 dakika oda sıcaklığında bekletin.
5. Kabak çiçeklerini nazikçe temizleyin, mozzarella ve ricottayı hazırlayın.
6. Hamuru açıp sarımsağı sürün, mozzarella, ricotta, kabak çiçeği ve ançuezi yerleştirin.
7. Pizzaları 260°C fırında 10 dakika pişirin.
8. Parmesanla tamamlayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini fazla doldurmadan yerleştirmek fırın dokularını korur.

## SERVIS ÖNERİSİ

F1r1nda onra limon kabuğu rendesi ve fesleğenle dilimleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri