

Pizza Fritta Napoletana

Toplam 1545 dk Hazırlama 145 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~690 kcal

Pizza fritta napoletana, soğuk fermente hamuru ricotta, mozzarella ve domatesle doldurup kızgın yağda kabartarak hazırlanan Napoli sokak klasiğidir.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 6 yaprak Fesleğen

Üzeri için

- 250 gr Ricotta
- 200 gr Mozzarella
- 40 gr Parmesan
- 1.5 litre Sıvıyağ

Yapılışı

- Un, su, kuru maya, tuz ve zeytinyağı yoğurup yüzde 63 hidrasyonlu yumuşak hamur hazırlayın.
- Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
- Domates püresi, ezilmiş sarımsak ve fesleğeni 8 dakika pişirip sos yapın.
- Hamuru 4 bezeye ayırıp 10 dakika sıcakta bekletin.
- Bezeleri açıp ricotta, mozzarella ve parmesanla doldurun.
- Kenarları sıkıca kapatıp yarım ay şeklinde bastırın.
- Yağı 180°C'ye ısıtıp pizzaları her yüzü 2 dakika kızartın.
- Domates sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamur kenarları 2 tur bastırılmak üzere kızartıldıktan sonra peynirin yağda akmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Domates sosu ve fesleğenle, kağıda sarımsaklı sokak yemeği gibi servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt