

Rizza Mortadella Pistacchio

Toplam 1469 dk Hazırlama 1440 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~660 kcal

Pizza mortadella pistacchio, soğuk fermente beyaz taban, mozzarella, dana mortadella, burrata ve Antep fıstığıyla yapılır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Tip 00 un
- 315 ml Su
- 1.5 gr İstant maya
- 12 gr Tuz

Sos için

- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 160 gr Dana mortadella
- 180 gr Burrata
- 50 gr Antep fıstığı
- 10 yaprak Fesleğen

Yapılışı

- Un, su, maya ve tuzla 63% hidrasyonlu pizza hamuru yoğurun.
- Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
- Zeytinyağı ve ezilmiş sarımsakla karıştırılmış beyaz sos hazırlayın.
- Hamuru dört bezeye ayrılmış 15 dakika oda sıcaklığında bekletin.
- Hamuru açın, sarımsak yağ ve mozzarella ile kaplayın.
- Pizzaları 260°C fırında 9 dakika pişirin.
- Fırından çıkan pizzaya dana mortadella, burrata, Antep fıstığı ve fesleğen ekleyin.

PÜF NOKTASI

Mortadella ve burratayı fırından sonra eklemek yağların ipeksi dokusunu ve peynirin tazeliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen, limon kabuğu ve az acı zeytinyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş