

Pizza Patate Rosmarino

Toplam 1512 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~555 kcal

Pizza patate rosmarino, soğuk fermente hamuru ince patates, mozzarella, zeytinyağı ve biberiyeyle sade ama aromatik bir beyaz pizzaya dönüştürür.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 315 ml Soğuk su
- 1.5 gr İstant maya
- 12 gr Tuz
- 25 ml Zeytinyağı

Üzeri için

- 450 gr Patates
- 220 gr Mozzarella
- 2 dal Biberiye
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Pizza unu, soğuk su, maya, tuz ve zeytinyağıyla yüzde 63 hidrasyonlu hamur yoğurun.
- Hamuru buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
- Patatesleri çok ince halka doğrayıp soğuk suda 10 dakika bekletin ve kurulayın.
- Sarımsağı taze, zeytinyağı ve karabiberle karıştırın.
- Fırtaş veya çelikle 260°C sıcakta 45 dakika pişirin.
- Hamuru açıp mozzarella, patates dilimleri, sarımsak yağı ve biberiyeyi yerleştirin.
- Pizzayı 10 ila 12 dakika kenarları kızarıncaya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Patates dilimlerini çok ince kesmek kızartma süresinde içlerinin yumuşamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Fırından çıkınca, limon ve birkaç damla zeytinyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt