

Pizza Pugliese Soğanlı

Toplam 1544 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~570 kcal Açılış 17/10

Pizza Pugliese, soğuk fermente hamuru domates sosu, ince soğan, zeytin ve mozzarella ile tamamlayan Güney İtalya tarzı pizzadır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 325 ml Su
- 10 gr Tuz
- 1.5 gr İstant maya
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kuru kekik

Üzeri için

- 2 adet Kuru soğan
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 180 gr Mozzarella peyniri
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Ekmeklik un, su, tuz, instant maya ve zeytinyağıyla 65 hidrasyonlu hamur hazırlayın.
2. Hamuru kapatıp buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
3. Domates püresi, ezilmiş sarımsak ve kuru kekiği karıştırıp sosu hazırlayın.
4. Kuru soğanları çok ince doğrayın, 1 tutam tuzla 5 dakika bekletip suyunu sıkın.
5. Fırında pizza taşıyla birlikte 270°C sıcakta 15-20 dakika pişirin.
6. Hamuru açın, sosu sürün, mozzarella peyniri, soğan, siyah zeytin ve zeytinyağı ekleyin.
7. Pizzayı 180°C ile 9 dakika pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğan çok ince kesip hafif tuzlamak pizzanın üzerinde yanmadan yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli salata ve soğuk fesleğenli limonatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt