

# Pizza Pugliese

Toplam 1512 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Pizza pugliese, domates sosu, mozzarella, k1rm soğan, zeytin ve kapariyle tuzlu aromas1ne ç1karGüney İtalya tarz1bir pizzad1r.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 315 ml Su
- 1 gr İstant maya
- 10 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyađı

### Sos için

- 220 gr Ezilmiş domates
- 1 yemek kaşığ Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığ Tuz

### Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 1 adet K1rm soğan
- 80 gr Siyah zeytin
- 2 yemek kaşığ Kapari

## Yapış1

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağınybğurup 63 hidrasyonlu hamur yap1n.
2. Hamuru kapalı kaptada 24 saat buzdolabında fermente edin.
3. Hamuru pişirmeden önce 1 saat oda sıcaklığında bekletin.
4. Fırın 270°C sıcaklığında pizza taşıyla ısıtın.
5. Ezilmiş domates, zeytinyağıve tuzu karıştırtın.
6. Hamuru açtınsos, mozzarella, ince soğan, zeytin ve kapariyi ekleyin.
7. Pizzayı10-12 dakika kenar kabarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Soğan çok ince kesmek yüksek ısıda pişirmeden tatlanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli roka salatası ve soğuk maden suyuyla servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt