

Pizza Puttanesca

Toplam 1510 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~540 kcal

Pizza puttanesca, soğuk fermente hamuru domates, ançuez, kapari, siyah zeytin ve sarımsakla güçlü Akdeniz aromalı bir pizzaya dönüştürür.

Malzemeler

Hamur için

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

Sos için

- 240 gr Domates püresi
- 2 diş Sarımsak

Üzeri için

- 8 adet Ançuez fileto
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 çay kaşığı Kekik

Yapılış

1. Pizza unu, soğuk su, maya, tuz ve zeytinyağıyla yüzde 63 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
3. Hamuru buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
4. Domates püresi ve ezilmiş sarımsak karıştırıp sosu hazırlayın.
5. Fırın taş veya çelikle 260°C sıcaklıkta 45 dakika pişirin.
6. Hamuru açın, sos, ançuez, kapari, zeytin ve kekiği yerleştirin.
7. Pizzayı 8 ila 10 dakika kenarları kabarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Kapari ve ançuez tuzlu olduğu için sosun tuzunu en sona bırakın.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka, limon kabuđu ve sade zeytinle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri