

Pizza Quattro Formaggi

Toplam 1510 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 17/10

Pizza quattro formaggi, 63 hidrasyonlu soğuk fermente hamuru mozzarella, gorgonzola, parmesan ve fontina ile yoğun peynirli bir klasiğe çevirir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 315 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Sos için

- 120 gr Ricotta
- 1 diş Sarımsak

Üzeri için

- 180 gr Mozzarella peyniri
- 90 gr Gorgonzola peyniri
- 50 gr Parmesan peyniri
- 100 gr Fontina peyniri
- 1 avuç Roka

Yapılış

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağıyla 63 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru iki bezeye ayırarak 24 saat soğuk fermente edin.
3. Ricotta ve ezilmiş sarımsağı karıştırın.
4. Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika bekletip açın.
5. Ricotta sosunu ince sürüp mozzarella, gorgonzola, parmesan ve fontina peynirlerini dağıtın.
6. Fırtaş veya ters tepsiyle 260°C'ye 151t1n.
7. Pizzayı 10 dakika pişirin, roka ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Keskin peynirleri küçük parçalar halinde dağıtmak her dilimde dengeli lezzet verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında sonra roka ve çok az zeytinyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt