

# Pizza Quattro Stagioni

Toplam 1529 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~590 kcal Açılımlar 17/10

Pizza quattro stagioni, enginar, mantar, jambon ve zeytini dört ayrı bölümde kullanarak klasik İtalyan pizzasındaki unsurları ayırır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 320 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 25 ml Zeytinyağı

### Sos için

- 1.3 su bardağı Domates püresi
- 6 yaprak Fesleğen

### Üzeri için

- 260 gr Mozzarella peyniri
- 120 gr Enginar kalbi
- 120 gr Kültür mantarı
- 120 gr Dana jambon
- 60 gr Siyah zeytin

## Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzu yoğurup yüzde 64 hidrasyonlu yumuşak hamur hazırlayın.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Hamuru oda sıcaklığında 90 dakika bekletin.
4. Domates püresi ve fesleğeni karıştırıp sos hazırlayın.
5. Mantarları ince dilimleyin, enginar ve zeytini süzdürün.
6. Hamuru açın, sos ve mozzarella ekleyin, üst malzemeleri dört bölüme ayırın.
7. Pizzayı 270°C fırında 9 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Üst malzemeleri bölümlere ayırmak hem görsel düzeni hem klasik quattro stagioni karakterini korur.

## SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimleyip zeytinyağlı roka salatasıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt