

Pizza Romana

Toplam 1512 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal

Pizza romana, ince ve çıtır hamuru domates, mozzarella, ançuez, kapari ve kekikle Roma tarzı tuzlu ve dengeli bir pizzaya taşır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 305 ml Soğuk su
- 1.5 gr İstant maya
- 12 gr Tuz
- 20 ml Zeytinyağı

Sos için

- 1 su bardağı Domates sosu

Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 8 adet Ançuez fileto
- 1.5 yemek kaşığı Kapari
- 1 çay kaşığı Kekik
- 8 yaprak Fesleğen

Yapılışı

1. Pizza unu, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 61 hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Fırın taş veya çelikle 260°C sıcakta 45 dakika pişirin.
4. Hamuru iki ince taban halinde açın.
5. Domates sosu, mozzarella, ançuez, kapari ve kekiği hamurun üstüne yerleştirin.
6. Pizzayı 10 ila 12 dakika çıtır olana kadar pişirin.
7. Fesleğen ve zeytinyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok ince açmak Roma usulü pizzanın karakteristik özelliğidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında pişiren bir kaç damla zeytinyağı ve fesleğenle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri