

Pizza Salsiccia Friarielli

Toplam 1544 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 9 dk 4 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 18/10

Pizza salsiccia friarielli, soğuk fermente hamuru İtalyan sosis, acımsu yeşillik ve mozzarella ile tamamlayan Napoli usulü güçlü bir pizzadır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 320 ml Su
- 10 gr Tuz
- 1.5 gr Instant maya
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Sos için

- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Üzeri için

- 220 gr İtalyan sosis
- 250 gr Friarielli veya brokoli rabesi
- 200 gr Mozzarella peyniri
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

- Pizza unu, su, tuz, instant maya ve zeytinyağı karıştırılarak 64 hidrasyonlu hamur yoğurun.
- Hamuru kapta 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
- Friarielliyi iri doğrayın ve zeytinyağıyla 4 dakika soteleyin.
- İtalyan sosisi küçük parçalar halinde hazırlayın.
- Fırın pizza taşıyla birlikte 270°C sıcakta 15-18 dakika pişirin.
- Hamuru açın, mozzarella, sosis, friarielli ve pul biberi yerleştirin.
- Pizzayı 18 ile 9 dakika kenarları kabarana kadar pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Friarielliyi önceden kızartarak sotelemek pizzanın üstünde sulanmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu roka ve sade zeytinle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt