

# Pizza Tonno Cipolla

Toplam 1485 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~570 kcal

Pizza tonno cipolla, uzun fermente hamura domates sosu, ton balığı, kırmızı soğan ve mozzarella koyan sade ama karakterli İtalyan pizzasıdır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Pizza unu
- 315 ml Soğuk su
- 1 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyağı

### Sos için

- 230 gr Domates sosu

### Üzeri için

- 220 gr Süzülmuş ton balığı
- 1 adet Kırmızı soğan
- 220 gr Mozzarella
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

- Pizza unu, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla 3 oranında hidrasyonlu hamur yoğurun.
- Hamuru 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
- Hamuru buzdolabında 24 saat soğuk fermente edin.
- Ton balığını süzdürün, kırmızı soğanı çok ince dilimleyin.
- Fırın pizza taşıyla 270°C'ye 45 dakika ısıtın.
- Hamuru açın, domates sosu, mozzarella, ton balığı ve soğanla kaplayın.
- Pizzayı 8 ila 10 dakika pişirin, maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ton balığını iyice süzdürmek pizzanın ortasını ıslanmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz, limon kabuđu ve kaparili yeřil salatayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri