

Pizza Tonno e Cipolla

Toplam 1512 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 17/10

Pizza tonno e cipolla, domates soslu soğuk fermente hamurun üstünde ton balığı, kırmızı soğan ve mozzarella taşınabilir klasik İtalyan pizzasıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 315 ml Su
- 1 gr Instant maya
- 10 gr Tuz
- 15 ml Zeytinyağı

Sos için

- 220 gr Ezilmiş domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 220 gr Mozzarella
- 180 gr Süzülmuş ton balığı
- 1 adet Kırmızı soğan
- 1 çay kaşığı Kekik

Yapılış

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağı karıştırılarak hidrasyonlu hamur yoğurun.
2. Hamuru kapatıp 24 saat buzdolabında fermente edin.
3. Hamuru oda sıcaklığında 1 saat gevşetin.
4. Fırın pizza taşıyla 270°C ısıtın.
5. Ezilmiş domates, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp sosu hazırlayın.
6. Hamuru açın sosu sürün; mozzarella, ton balığı ince kırmızı soğan ve kekiği ekleyin.
7. Pizzayı 10-12 dakika kızaran kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Ton balığını süzmek pizzanın yüzeyinde fazla yağ birikmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu yeşil salata ve soğuk ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri