

# Prosciutto Rokal Pizza

Toplam 1570 dk Hazırlama 130 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Prosciutto rokal pizza, fırında pişirilerek domatesli mozzarella tabanında ince prosciutto, roka ve parmesanla taze bitirir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 320 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz

### Sos için

- 1 su bardağı Domates sosu

### Üzeri için

- 250 gr Mozzarella
- 100 gr Prosciutto
- 2 su bardağı Roka
- 35 gr Parmesan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzu 64 yüzde hidrasyonlu hamur olacak şekilde yoğurun.
2. Hamuru 24 saat soğuk fermente edin.
3. Roka, limon suyu ve zeytinyağıyla hafifçe harmanlayın.
4. Fırın 260°C'de 45 dakika ısıtın.
5. Hamuru açıp domates sosu ve mozzarella ekleyin.
6. Pizzayı 260°C fırında 10 dakika pişirin.
7. Fırından çıkan pizzaya prosciutto, roka ve parmesan ekleyip hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Prosciutto ve rokayı fırın sonrası eklemek dokuyu diri, aromayı taze tutar.

## SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu roka ve az balsamikle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt