

# Sicilian Pan Pizza

Toplam 1505 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 25 dk 8 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 17/10

Sicilian pan pizza, yüzde 65 hidrasyonlu kalın hamuru yağlı tepside fermente edip domates sosu, mozzarella ve pepperoniyle kare dilimlenen tok bir pizza yapar.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Ekmeklik un
- 325 ml Su
- 3 gr Instant maya
- 14 gr Tuz
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Sos için

- 400 gr Konserve domates
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kuru kekik
- 1 çay kaşığı Toz şeker

### Üzeri için

- 350 gr Mozzarella
- 180 gr Dana pepperoni
- 60 gr Pecorino veya parmesan

## Yapılışı

1. Un, su, maya, tuz ve zeytinyağıyla yüzde 65 hidrasyonlu yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 24 saat buzdolabında soğuk fermente edin.
3. Hamuru yağlı tepsiye alıp oda sıcaklığında 90 dakika kabartın.
4. Domates, sarımsak, kekik, şeker ve tuzu 12 dakika sos kıvamına pişirin.
5. Hamuru parmak uçları ile tepsiye yayın.
6. Mozzarella, pepperoni, domates sosu ve peyniri üstüne yerleştirin.
7. Pizzayı 250 ila 280°C aralığında 20 ila 25 dakika pişirin.
8. Tepsiden çıkarıp kare dilimleyin ve sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru yağlı tepside parmak uçları ile yaymak tabanda çıtır çıtır süngerimsi doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kare dilimleyip roka1imonlu salatayla s1ca6servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt