

Sucuklu Kaşarlı Pizza

Toplam 1510 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~575 kcal Açılış 17/10

Sucuklu kaşarlı pizza, soğuk fermente ince hamuru domates sosu, kaşar peyniri, sucuk ve yeşil biberle Türk damak tadına yaklaştırır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 310 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kekik

Üzeri için

- 260 gr Kaşar peyniri
- 140 gr Sucuk
- 2 adet Yeşil biber
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağınyoğurarak 62 hidrasyonlu hamur hazırlayın.
2. Hamuru iki bezeye ayırarak 24 saat soğuk fermente edin.
3. Domates püresi, sarımsakve kekiği karıştırarak sos yapın.
4. Sucuklarınce dilimleyin, yeşil biberleri halka kesin.
5. Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika bekletip açın.
6. Hamura sos sürüp kaşar peyniri, sucuk, yeşil biber ve pul biber ekleyin.
7. Pizzayı 260°C fırında 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Sucukları çok kalın kesmemek yağlı hamuru ağzı rahatlatır ve daha sağlıklı yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında sonra kekik ve pul biber serpip ayrıla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt