

Ev Yapımı Napoli Pizza

Geleneksel 24 saatlik hamur, San Marzano domatesi ve taze mozzarella ile otantik ev yapımı Neapolitan pizza tarifi. Evde İtalyan mükemmelliği!

24h	10 min	24h 10min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK



Malzemeler

- 5 bardak un
- 1 bardak su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı maya
- 300 g domates
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 bardak mozzarella peyniri
- 3 yemek kaşığı parmesan peyniri
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 bardak fesleğen

Yapılışı

- 1 Hamuru hazırla**

Büyük bir kapta 5 su bardağı un, 1 su bardağı ılık su, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı aktif kuru maya ve 1 çay kaşığı tuzu karıştırın. Pürüzlü bir hamur oluşana kadar ellerinizle 2-3 dakika karıştırın.
- 2** Hamuru hafifçe unlanmış yüzeyde pürüzsüz ve elastik olana kadar 8-10 dakika yoğurun. Top şeklinde verip hafifçe yağlanmış bir kaba koyun.
- 3** Kabı streç filmle kapatın ve oda sıcaklığında 20-24 saat boyunca hacmi ikiye katlanana ve yüzeyinde kabarcıklar oluşana kadar mayalanmaya bırakın.
- 4** Hamuru 4 eşit parçaya (her biri yaklaşık 300g) bölün ve her birini sıkı bir top haline getirin. Unlanmış yüzeye yerleştirin, nemli bezle örtün ve hacmi ikiye katlanana ve hafifçe sallandığında titretilene kadar 4-6 saat dinlendirin.
- 5 Pişirmeye hazırla**

Pizza taşı veya ters çevrilmiş fırın tepsisini fırının alt rafına yerleştirin. Pişirmeden en az 45 dakika önce 260°C'ye (500°F) ısıtın.
- 6 Sosu hazırla**

2 su bardağı konserve bütün domatesi elinizle ezin veya parçalı olana kadar kısaca blendır edin. 1 çay kaşığı tuz ile baharatlayın ve bir kenara koyun. Pişirme gerekli değil.
- 7 Pizzayı şekillendir**

Çalışma yüzeyinizi bol miktarda unlayın ve bir hamur topunu üzerine aktarın. Merkezden başlayarak, kabuk için 1 inçlik kenar bırakarak parmak uçlarınızla dışa doğru nazikçe bastırın.
- 8** 10-12 inçlik bir daire elde edene kadar hamuru parmak eklemlerinizin üzerine atıp döndürerek germeye devam edin. Hamur ışıltılı görece kadar ince ancak yırtılmamış olmalıdır.
- 9 Birleştir ve pişir**

Şekillendirilmiş hamuru unlanmış pizza küreğine veya ters çevrilmiş fırın tepsisine aktarın. 3 yemek kaşığı domates sosunu kenarları açık bırakarak yüzeye eşit şekilde yayın.
- 10** Hamuru ağırlaştırmamak için istenen malzemeleri az miktarda ekleyin. Pizzayı ısıtılmış taşa kaydırın ve kabuk altın kahverengi ve peynir köpürene kadar 8-12 dakika pişirin.
- 11** Fırından çıkarın ve 3 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. Dilimleyip servis etmeden önce 2-3 dakika soğumaya bırakın. Kalan hamur topları ile tekrarlayın.

Besin Değerleri

913	35g	125g	28g	6g	8g	2,061mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Optimal lezzet gelişimi ve doku için hamurun tam 20-24 saat fermente olmasını bekleyin. Bu uzun fermentasyon süreci karakteristik ekşimsi tadı ve havadar kabuğu yaratır.

Sos için yüksek kaliteli San Marzano domatesi kullanın ve onları pişirmeyin - taze, parlak lezzet otantik Neapolitan pizza için esastır.

Fazla nemi çıkarmak ve pizza hamurunu ıslatmamak için taze mozzarellayı kullanmadan önce 30 dakika kağıt havlu ile kurulayın.

Fırınızı maksimum sıcaklıkta (genellikle 260-290°C) içinde pizza taşı veya çelik plaka ile birlikte pişirmeden en az 45 dakika önce ısıtın.

Aynı anda bir hamur topu ile çalışın ve yapışmayı önlemek için hızlıca şekillendirin. Çalışma yüzeyinizde bol miktarda un kullanın ancak aşırı unlamaktan kaçının.

Şekillendirirken kenarları (cornicione) bastırmayın - bu hava cepleri karakteristik kabarık, kavrulmuş kabuğu yaratır.

İnce hamurun ıslanmasını veya ağırlık altında yırtılmasını önlemek için minimal malzeme ve sos kullanın.

Pizza küreğiniz yoksa, pizza fırına aktarmak için un veya irmikle pudralanmış ters çevrilmiş fırın tepsisi kullanın.