



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANNE PİZZASI

<https://www.aksam.com.tr>

500 gram un (Elenmiş olmalı)  
1 yemek kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı tozşeker  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1/2 paylar yaş maya  
1,5 su bardağı ılık su ekleyin

Unu derince bir kaba boşaltıp ortasını havuz haline getirin. Tüm malzemeleri yavaşça ekleyin ve karıştırarak yoğurmaya başlayın.

Sadece suyu kontrollü bir şekilde ilave edin.

Ele yapışmayan pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Yoğurma işlemi bitikten sonra hamurun üzerini örterek 10 dakika dinlendirin. 10 dakikanın sonunda hamuru iki eşit parçaya bölerek yumak yapın.

Tekrar üzerini örterek 30 dk. dinlendirin.

Dinlenmiş yumuşak hamuru merdane yardımıyla açın. Dilediğiniz incelikte yapabilirsiniz.

Açılan hamuru yağlı kağıt ve hafif yağlanmış tepsiye yerleştirin.

Üzerini belirli aralıklarla çatala delin(mayanın çalışmasıyla oluşan gazın dışarı çıkması için) üzerine domatesten oluşan ya da salçadan oluşan sosu sürün. Onun üzerine de kaşar peyniri ya da mozzarella peyniri serpin.

Sevdiğiniz diğer malzemeleri de ekleyebilirsiniz.

Önceden 180 derecede ısıttığınız fırınınızın pizza ayarı varsa bu ayarda yoksa alt üst ayarda kenarları kızarana kadar pişirin. Pizzamız hazır.

