



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ PİZZA

Danilo Zanna

Ön Maya (Poolish)

300 g Beyaz Un

240 g Su

5 g Kuru Maya

Pizza Hamuru:

300 g Beyaz Un

10 g Bal

30 g Su

5 g Tuz

20 g Zeytinyağı

Üst Malzemeleri:

400 g Pınar Labne

Sucuk

Mısır

Zeytin

Kaşar

Ön maya için un, su ve kuru mayayı bir karıştırma kabına alın. Suyun yaklaşık 40-45 derece sıcaklıktaki ılık su olmasına özen gösterin. Aksi takdirde mayanız tutmayabilir. Karıştırdıktan sonra üzerine streç film sararak 1 gün bekletin, mayanın aktifleştigiine emin olun. Mayanız aktifleştikten sonra un, bal ve tuzu geniş bir kaba alıp güzelce karıştırın. Ardından aktifleşmiş maya karışımını üzerine ekleyin. Tahta bir kaşık yardımıyla karıştırmaya başlayın. Karıştırırken yavaş yavaş damla damla su ekleyin. Başlarda dağılıyor gibi gelse de yoğurdukça hamur toparlanacaktır. 5-10 dakika kadar kabın içerisinde yoğurduktan sonra yapışmayan bir hamur elde edin. Tezgah üzerine un serpip hamuru tezgaha alın ve hamuru iki elinizle alttan sıkıştırıp yuvarlak şeklini verin. Mayalanması için koyacağınız kabın içini ve hamurun dış kısmını zeytinyağı ile yağlayın. Hamuru kaba alıp streç filmle veya mutfak havlusuyla üzerini örtün. Hamur iki katına çıkıncaya dek mayalanmaya bırakın. Soğuk ve sıcak mevsimlerde mayalanma süresi değişebilir bu sebeple hamuru yakından gözlemleyin. İki katına çıkan hamuru açmak için mutlaka un serpili bir tezgaha alın. Eğer pizza taşı kullanmayacaksınız bu aşamada altına yağlı kağıt koyarak da açabilirsiniz. Böylece fırın tepsisine yerleştirirken sıkıntı yaşamazsınız. Hamuru ortadan kenara doğru elinizle hafifçe bastırıp düzleştirin. Ardından nazik hareketlerle kenarlarından çekerek açmaya başlayın. Dilerseniz bu aşamada hafifçe merdaneyle de açıp yuvarlak şeklini verin. Hamur dilediğiniz boyuta ulaştıktan sonra pizza taşına veya fırın tepsisine alın ve 15 dk daha dinlendirin. Pınar Labne'yi bir karıştırma kabına alın ve zeytinyağı ile lezzetlendirin. Daha sonra hamurun üzerine zemin sosu olarak sürün ve dilediğiniz malzemelerle pizzanıza lezzet katın. Önceden ısıttığınız 220-230 derece fırında pizzanızı kontrollü olarak pişirin. Fırında pişirirken alt kısımda 7 dk, üst kısımda 3 dk pişirmenizi öneririz!

Not: Malzemeler 2 adet orta boy 30-35 cm çapında bir yuvarlak bir pizza için verilmiştir. Eğer daha büyük veya dikdörtgen tepsi boyutunda yapmak isterseniz malzemeleri iki katına çıkararak hazırlayabilirsiniz. Kuru maya kullanacaksanız 5 gram, yaş maya kullanacaksanız 10 gram kullanmalısınız. Instant mayayı suda çözdürmeden direk unun içerisine ekleyerek kullanabilirsiniz.

