



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDE HAMURUNUN PÜF NOKTALARI

Pide hamurunda taze yaş maya veya instant kuru maya kullanabilirsiniz. Yaş maya daha yoğun bir tat verir, instant maya ise daha pratik bir seçenektir.

Maya aktive olurken suyun sıcaklığı çok önemlidir. Su ılık olmalıdır (yaklaşık 35-40°C). Çok sıcak su mayayı öldürür, çok soğuk su ise mayalanmayı geciktirir.

Hamuru yoğururken malzemeleri iyice karıştırın ve homojen bir yapı elde etmeye özen gösterin.

Hamurun elastik bir yapıya sahip olması için yoğurma işlemini yaklaşık 8-10 dakika sürdürün.

Ele yapışmayan ancak hafif nemli bir hamur kıvamı hedefleyin. Hamur çok kuruysa az miktarda su, çok yapışkansa biraz daha un ekleyebilirsiniz.

Hamurun güzel kabarması için ılık bir ortamda üzerini streç film veya temiz bir bezle kapatarak 1-2 saat dinlendirin. Bu süre mayanın aktifleşmesini ve hamurun kabarmasını sağlar.

Mayalanma sırasında hamur en az iki katı büyüklüğe ulaşmalıdır.

Pideleri açmadan önce hamuru hafifçe unlanmış bir tezgah üzerinde toparlayın ve havasını alın.

Hamuru açarken merdane yerine elinizle açmayı tercih edin. Böylece hamur daha yumuşak ve kabarık kalır.

Pideyi taş fırında pişirmek idealdir, ancak evde yapıyorsanız fırını önceden maksimum sıcaklıkta (250°C civarı) ısıtın.

Piştirme sırasında pideyi yağlı kağıt serili veya un serpilmiş bir tepsiye yerleştirin.

Fırının alt rafında pişirmek, hamurun altının çıtır olmasını sağlar.

Pişmeden önce pidelerin üzerine yoğurt, yumurta sarısı ve bir tutam sıvı yağ karışımı sürerek üzerinin güzel kızarmasını sağlayabilirsiniz.

Fırına bir kap su koyarak nemli bir ortam yaratabilirsiniz. Bu, pidelerin yumuşak ve kabarık olmasına yardımcı olur.

Fırından çıkardıktan sonra pidenin kenarlarına tereyağı sürerek ekstra lezzet katabilirsiniz.

