



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU (EKMEK MAKİNESİ)

Su (ılık) 1 kap ölçek
Tuz 1/2 küçük kaşık ölçek
Şeker 3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ 1/2 büyük kaşık ölçek
Süt veya süttozu 1/2 büyük kaşık ölçek
Pizza sosu (Domates) 1/2 kap ölçek
Kaşar peyniri (Rendelenmiş) 4 kap ölçek
Un 3 kap ölçek
Maya (Aktif kuru) 2 küçük kaşık ölçek
Program: Hamur

- 1 Sırayla su, tuz, şeker, sıvıyağ, süt, un, ve mayayı kalıba koyun. Hamur programında makineyi çalıştırın ve hamuru hazırlayın.
- 2 Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun. Bastırarak gazını alın.
- 3 Hamuru bir kaba koyup nemli bezle örtün ve 30 dakika dinlendirin. İkiye bölüp yuvarlak yapın.
- 4 Yuvarlak topları daire şekline getirin. Tepsiye koyup çatalın ucu ile delikler açın.
- 5 Her bir hamura pizza sosunu fırça ile sürün. Üzerine peynir serpiştirin, zevkinize göre diğeri de koyun.
- 6 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika altın sansı olana kadar pişirin.