



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

Hamuru:

5 Su bardağı un

5 Yemek kaşığı zeytinyağı

1.5 Su bardağı ılık su

1 Tatlı kaşığı aktif kuru maya

1 Tatlı kaşığı tepeli tuz

1 Tatlı kaşığı toz şeker

Bu hamur malzemelerinden yaklaşık 900 gr. ağırlıkta hamur elde edilir. Hamur ile tek pizza yapılacaksa, orta kalınlıkta bir pizza yapılır ve 30 cm. çapında tepsi kullanılır.

Bir kase içerisine 1.5 su bardağı ılık su, şeker ve aktif kuru maya koyun ve karıştırın. Karışımı 10 dakika kadar dinlendirin. Hamur yoğurma kabı içerisine 5 su bardağı un eleyerek koyun. Unu orta yerinden havuz gibi açıp, 1 tatlı kaşığı tuzu havuzun kenarlarına serpin. Maya karışımını havuzun içerisine boşaltın, üzerine 5 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edin. Yoğurduğunuz hamuru top şekline getirin. Top hamurun yüzeyini Zeytinyağı ile yağlayın, yoğurma kabı içerisine koyun üstünü kapatın. Ilık bir yere kaldırın. Hamur iki katı büyüklüğüne ulaştığı zaman, gazını alın ve tek beze yaparak, kabın üstünü tekrar kapatın.

Şimdi hamuru dilediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

