



PİZZA HAMURU

Danilo Zanna

1 gram maya
Biraz soğuk su
Un
Çok az bal
Çok az tuz

Önce mayayı suyla eritin. Balı ekleyin. Ardından unu ekleyin. Yavaş yavaş su ekleyin. Çok az tuzu ekleyin. Hamur ilk sıvılaşacak, sonra sertleşecek. Pizzanın püf noktası suyu yavaş yavaş eklemek. Ardından hamuru mayalandırın. Hamur için kapaklı bir kap kullanın ya da streçleyin. Streçe minik delikler açın. 2 saat bekletin. Elinize hafif yağ sürerek tezgah üzerinde bir kere daha yoğurun. Hafif sıvı bir hamur olmalı. Bir tepsiye koyun ve yarım saat tepside bekletin. Mayalandırma işlemi bitti. Tezgaha hafif un serpiştirin. Hamur üzerine de çok az un serpiştirin. Hamuru elinizle açın. Tepsiye yerleştirin.

