PİZZA HAMURU

3 Bardak un
2 Çorba kaşığı maya

Unu düz bir yere eledikten sonra ortasını çukurlaştırarak buraya toz haline getirdiğiniz mayayı dökün. Bir kaşık tuzu da ılık suyun içinde eritip bunu da yavaş yavaş hamura yedirerek dökün ve sonra da hamuru yoğurun. Hamura katacağınız ılık su yaklaşık olarak bir bardak olmalıdır. Suyun miktarını hamurun kıvamına göre ayarlamanız gerekir ve hamur ele yapışacak kadar yumuşak olmalıdır. Sonra kıvamına gelen hamuru hamur tahtasına koyarak yoğurmaya devam edin ve hamur ele yapışmayacak hale gelinceye kadar yoğurun. Sonra top haline getirdiğiniz hamurun üzerine una bulanmış bıçakla üzerine derince bir çarpı işareti koyup mayalanması için içi una bulanmış toprak tencereye koyun ve üze-riin ıslak bir bezle kapatarak ılık bir yerde iki saat bırakın. Hamur iki misli kabarınca un serpip yeniden yoğurmaya başlayın ve yoğurmayı eski büyüklüğünü alana kadar sürdürün.

ML® Domatesli Pizza (görsel)

Fotoğraf "ayaktakımı" tarafından gönderildi. 26.02.2020

© lezzetler.com tarif no:16693 • adı:PİZZA HAMURU • gönderen:ŞerifTarganArmaç • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:02