



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA HAMURU

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 çay kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya (4 gram)

250 ml ılık su

1 çay kaşığı toz şeker

1 - 2 çay kaşığı tuz

4 yemek kaşığı zeytinyağı

350 g un

Mayayı derin bir kaba alın, üzerine ılık suyu ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine toz şeker, tuz, zeytinyağı ve unu ekleyip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 5 dakika karıştırın. Süre sonunda üzerini streç film veya bir poşet ile kapatıp ılık ortamda 1 saat bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 220 °C

Turbo pişirme: 210 °C

Süre sonunda hamuru unlanmış tezgaha alın. Kısa bir süre kenarlardan ortaya doğru katlayarak yoğurun. İki eşit parçaya bölün, her birini top haline getirip merdane ile yaklaşık 24 cm çapında açın. Yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın.

Hamurların üzerine sos sürün ve arzu ettiğiniz malzemeleri sıralayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

