



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

Maya
Şeker
Un
Tuz
Zeytinyağı

Malzemeleri karıştırmayı bitirdikten sonra hamuru 30 dakika tezgahda dinlenmeye bırakın. Bu hamurun şekillendirilmesini daha kolay hale getirecektir.

Yapışmayı önlemek için çalışma alanınıza birkaç yemek kaşığı zeytinyağı sürün. Bu yapışmayı önleyecek, gevrek bir dokuyu teşvik edecek ve muhteşem bir altın rengi sağlayacaktır.

Hamuru şekillendirmek için birkaç seçeneğiniz var. Ya oklava kullanın ya da elinizle açabilirsiniz. Hangi yöntemi seçerseniz seçin, hamurla fazla oynamayın. Çok ince ya da çok kalın olmamalıdır. Çok inceltirseniz, kabuk sosu ve sosları destekleyemeyebilir.

