



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

500 gram un (tercihen tam buğday unu veya pizza unu – Tip 00)

1 paket instant maya (veya 10 gram yaş maya)

1 su bardağı ılık su (yaklaşık 200 ml)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

Eğer yaş maya kullanıyorsanız, mayayı ılık suyun içinde eritin ve şekeri ekleyerek 5 dakika bekletin. Instant maya kullanıyorsanız, direkt una ekleyebilirsiniz.

Büyük bir karıştırma kabına unu eleyerek koyun. Tuzu ekleyin ve karıştırın.

Unun ortasını açarak mayalı suyu ve zeytinyağını ekleyin. Yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurun üzerini streç filmle kapatın veya temiz bir bezle örtün. Ilık bir ortamda 1 saat bekletin. Hamur yaklaşık 2 katına çıkmalıdır.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Hamuru 2-3 bezeye bölüp, pizza boyutuna göre açabilirsiniz.

