PİZZA HAMURU

1 bardak ilik su
1 yemek kasigi kuru aktif maya (pakmaya)
1 yemek kasigi bal
1/4 bardak sivi yag (zeytinyaği daha lezzetli yapiyor!)
1/2 cay kasigi tuz
3 1/2 bardak un

ilik suya bal ve tuz eklenir. Bal suyun icinde tamamen cozulene kadar karistirilir. yaklasik 20 saniye.icine mayayi ilave edip 5 saniye kadar daha karistirilir. Daha sonra icine 1 bardak un ilave edilip iyice karistirilir. Mayanin kabarmasini beklemeden unu ilave edilir . Daha sonra kalan unuda bu karisima ilave edip guzelde yogurulur. (Hamurun sert olmamasina dikkat edelim. Elimizi yormadan yogurulabilecek olmali.) Daha sonra bu hamurumuzu unlanms tezgaha alalim ve burada 1-2 dakika daha yoguralim. Bu hamurumuzun kabarmasi icin gereken bir islem. Sonra hamurumuzu plastik bir torbaya koyalim ve bir kaba koyup agzini bir bezle ortup ilik bir yerde dinlendirmeye birakalim. 45 dakika sonra hamurumuz kabarmis olacaktir.Bu asamada hamurumuzu tekrar yoguralim ve ikinci bir kez kabarmasi icin yine dinlendirelim. Bu islemi 3 kez tekrarlayabiliriz. Bu sekilde hamurumuz tamamen olgunlasmis olacak. (bu hamur istenirse derin dondurucuda saklanabilir). Artik pizza hamurunu istediginiz capta acabilirsiniz.

ML® Pizza için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5934 • adı:Pizza Hamuru • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:12.05.2024 - 20:39