



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

- 1 bardak ilik su
- 1 yemek kasığı kuru aktif maya (pakmaya)
- 1 yemek kasığı bal
- 1/4 bardak sivi yağ (zeytinyağı daha lezzetli yapıyor!)
- 1/2 çay kasığı tuz
- 3 1/2 bardak un

ilik suya bal ve tuz eklenir. Bal suyun içinde tamamen çözülene kadar karıştırılır. yaklaşık 20 saniye. içine mayayı ilave edip 5 saniye kadar daha karıştırılır. Daha sonra içine 1 bardak un ilave edilip iyice karıştırılır. Mayanın kabarmasını beklemeden unu ilave edilir. Daha sonra kalan unuda bu karışıma ilave edip güzelce yogurulur. (Hamurun sert olmamasına dikkat edelim. Elimizi yormadan yogurulabilecek olmalı.) Daha sonra bu hamurumuzu unlanmış tezgaha alalım ve burada 1-2 dakika daha yoguralım. Bu hamurumuzun kabarması için gereken bir işlem. Sonra hamurumuzu plastik bir torbaya koyalım ve bir kaba koyup ağzını bir bezle örtüp ilik bir yerde dinlendirmeye bırakalım. 45 dakika sonra hamurumuz kabarmış olacaktır. Bu aşamada hamurumuzu tekrar yoguralım ve ikinci bir kez kabarması için yine dinlendirelim. Bu işlemi 3 kez tekrarlayabiliriz. Bu şekilde hamurumuz tamamen olgunlaşmış olacak. (bu hamur istenirse derin dondurucuda saklanabilir). Artık pizza hamurunu istediğiniz capta acabilirsiniz.

[ML® Pizza için tıklayın](#)

