



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

2,5 bardak un
1,5 çorba kaşığı toz maya

Un, elenerek düz bir yüzeye dökülür» Unun ortası çukurlaştırılarak toz haline getirilmiş toz maya dökülür. Bir kaşık tuz da ılık suda eritilerek, yavaş yavaş hamura yedirilir ve hamur yoğrulur. Hamura katılacak ılık su yaklaşık bir bardak olmalıdır. Suyun miktarı hamurun kıvamına göre ayarlanır. Hamur ellere yapışacak kadar yumuşak olmalıdır. Kıvamına gelen hamur, hamur tahtasına konarak yoğrulmaya devam edilir. Yoğurmaya hamur ele yapışmayacak hale gelinceye kadar devam edilir. Sonra hamur top haline getirilir ve una bulanmış bir bıçakla üzerine derince bir çarpı işareti konulur. Mayalanması için içi una bulanmış toprak tencereye konur ve üstü ıslak bir bezle kapatılarak ılık bir yerde iki saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanmanın çabuk olması istenirse; hamur daha sıcak bir yere bırakılır. Hamur kabarıp iki misli olunca, yoğurma yerine un serpip yeniden yoğurmaya başlanır. Bu işlem hamur eski büyüklüğünü alana kadar devam eder. Böylece pizza hamuru hazırlanmış olur.

[ML® Pizza için tıklayın](#)

[ML® Jet Pizza için tıklayın](#)



Fotoğraf "zahidem" tarafından gönderildi. 17.05.2018