



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA HAMURU

Ümit Usta

350 gr un

25 gr yaş maya

1 su bardağı ılık su veya süt

1/2 çay kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı tuz

Tozşekeri ve mayayı ılık su ile ezip, 15 dakika bekletelim. Yeterince tuzu ve unun yarısını yavaş yavaş ilave edip, iyice karıştıralım. Geri kalan unu da yavaş yavaş katıp, yoğurmaya başlayalım. Yoğurduğumuz malzemelerin kaba ve ele yapışması bitince, hamuru yoğurma kabından alıp, içini sıvıyağ ile yağladığımız bir kaba koyalım. Üzerine nemli bir bez örtüp, hamur 2 misli kabarınca kadar mayalanmasını bekleyelim. Mayalanan bu hamuru, kaptan alıp kabarıklığı sönüncüye kadar 1-2 dakika daha yoğuralım ve hamuru 4 eşit parçaya bölelim. Elde ettiğimiz bu hamur 25-26 cm. çapında 4 adet pizza tepsisi içindir. Pizza tepsilerini yağlayıp, hamurları tepsilerin kenarlarına yapışacak şekilde yayalım. Bu hamuru istediğimiz her çeşit pizza da, pizza hamuru olarak kullanabiliriz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.12.2023