



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

Un+tuzu +varsa baharat ve otları derin bir kap içinde karıştırarak+zeytinyağı eklenir. Ortası çukurlaştırıldıktan sonra mayalı suyu dökülür. Etraftan az un ekleyerek hamur yapılır. Üstü örtülerek ve 5-10 dakika bekletilir. Daha sonra içinde bulunduğu kaptan az unlanmış tezgâha alınır çevirerek yoğrulur. El altında katlayıp döndürülür. Çok çok yapışkansa az un eklenir (fazla un eklenmesi makbul değildir, hamuru bozar). Çok az un eklendiğinde hamurun artık ele yapışmadığı ama hala ıslakça, yumuşak güzel bir hamur olduğu görülür. Eğer hamur çok sert olursa ya da hamur çok kuruyorsa eller ıslatılarak 5-10 dakika yoğrulur. Hamurun düzgün, pürüzsüz, ıslakça ve elastiki olduğu görülecektir. Bu aşamadan sonra hamur yuvarlatılarak içi sıvı yağla bolca yağlanmış kaba koyulur ve çevirerek her tarafının yağlanması sağlanır. Naylonla veya strech plastikle üstü örtülerek iki misli büyüyeceği için derin ve büyük bir kaba koyulur. 1 saat veya hamur 2 misli olana kadar onu ılıkça ve esintisiz bir köşede örtülü olarak bekletilir ve mayalanması sağlanır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.08.2023