



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

7.5 su bardağı un
3 su bardağı ılık su
14 g yaş maya
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tuz

Şeker, maya ve ılık suyu önceden bir kap içerisinde bekletiniz.
Un ve tuz karışımının ortasını çukurlaştırarak mayalı suyu dökünüz.
Un ekleyerek hamur yapınız.
Üstünü örtterek 5-10 dakika bekletiniz.
Tezgaha alınız ve çevirerek yoğurunuz.
İsteğe göre hamurun içerisinde çeşitli baharat karışımları kullanabilirsiniz.
Suyun ılık olmasına dikkat ediniz.
Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olmasına dikkat ediniz.
Hamuru kıvama getirmek için su miktarını azaltıp artırabilirsiniz.
Hamur çok sert ya da çok kuruyorsa ellerinizi ıslatarak 5-10 dakika yoğurunuz.
Hamuru yuvarlatarak içi sıvı yağla bolca yağlanmış kaba koyunuz ve çevirerek tamamen yağlanmasını sağlayınız.
Hamur 2 misli olana kadar bekleterek mayalanmasını sağlayınız.
Hamura suyu yavaş yavaş ekleyiniz.
Hamur mayalanma sürecinde iki misli büyüyeceği için bekleme kabının büyük ve derin olmasına dikkat ediniz.
Hamurun üzerini nemli bezle kapatıyorsanız bezin kurumamasına dikkat ediniz.
Hamurun mayalanması esnasında üzerinde temiz bir naylon veya strech film de kullanabilirsiniz.
Hamurun bekletme ortamının ılık ve esintisiz olmasına dikkat ediniz.

Pizza hamurunuzu dondurmak için;
Her hamur topunu bolca unlayınız
Her hamur topunu ayrı kaba veya derin dondurucuya girebilen kalın cins naylon torbaya koyunuz.
Dondurucuda bekletilecek olan bu hamura birkaç gram daha fazla maya da koyabilirsiniz.
Dondurucuda bekletme süresinin en fazla 1 ay olmasına dikkat ediniz.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 16.08.2023