



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURUNUN PÜF NOKTALARI

Eğer pizza hamurları yapıldıktan sonra hemen pizza yapılacaksa hamur topları az unlu tezgaha koyularak ve temiz naylonla veya mutfak beziyle örtülür. Esintisiz ılık bir kösede 45 dakika-1 saat kadar ortalama 2 misli olana kadar mayalandırılır. Bu bekletme süresi soğuk havada bazen 1.5 saat de olabilir.

Eğer pizza hamuru bir gün bekleyecekse 2-3 gram daha fazla maya konabilir. Unlanmış bir tepsiye parşömen kağıt serilir ve elle sıvı yağla bolca yağlanır. Top hamurları üstüne koyulur ve hamurların üstlerine de elle sıvı yağ sürülür. Plastik streçle üstü sarılarak tepsi hiç hava almayacak şekilde ve en az 2 misli olacağını unutmadan gerekli mesafeyi bırakılarak buzdolabına koyulur. Hamur bir gece çok yavaş soğukta mayalanmaya bırakılır. En güzel pizza hamurları buzdolabında bir gece bekletilmiş hamurlarla yapılır. Bu tür hamurlar aşırı esnek ve lezzetlidirler. Bir gün sonra oda ısısına çıkartılarak ve oda ısısına gelene kadar bekletildikten sonra şekil verilerek ve son defa mayalandırılır ve üst malzemesi koyularak pişirilir.

Pizza hamurunuzu dondurmak için (eğer hamur daha uzun süre bekletilecekse) her hamur topu bolca unlanır ve her biri ayrı kaba derin dondurucuya girebilen cins kalın naylon torbaya koyulur. En fazla 1 ay kadar dondurucuda bekletilmelidir. Hamur kullanılmadan bir gece önce buzdolabına alınır (10-12 saatte kullanıma hazır hale gelir) ve sonra da ılık odaya çıkartılır. Oda ısısına gelmesi için 1 saat bekletilir ve diğer işlemlere aynen devam edilir. Dondurucuda bekletilecek olan bu hamura birkaç gram daha fazla maya da konabilir. Eğer hamur tek porsiyonluk parçalar halinde dondurulduysa buzdolabına alınmadan ılık odaya alınabilir.

