PİZZA YAPIMINDA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Hamur ilk yoğurmadan sonra kabarması beklemeden kullanılabilir. Hamurda kullanılan yağ miktarını artırmamaya dikkat edilmelidir. Hamurun kıvamının kulak memesi yumuşaklığında olmasını sağlamak için gerekirse su miktarı artırılır ya da azaltılabilir. Hamura su eklerken yavaş eklenmelidir. Hazırlanacak pizzanın özelliğine göre çeşitli otlar, baharatlar, kurutulmuş soğan/sarımsak tozu eklenebilir.
Pizza hamuru hazırlandıktan sonra birkaç saatten birkaç güne kadar buz dolabı ısısında bekletilebilir. Dondurucu da daha uzun süre bekletilebilir. İkinci yoğurmadan sonra buzdolabında en az 40 dakika bekleterek hamuru soğutmak, iyi bir pizza elde etmemizi sağlar. İnce ve gevrek bir pizza hamuru için hem taze hem de soğutulmuş hamur kullanılabilir. İnce gevrek pizza hamuru için buzdolabında soğutulmuş hamur kullanmayınız. Kalın ve yumuşak bir hamur içinse hem taze hem de buzdolabında bekletilmiş (soğutulmuş) hamur kullanılabilir. Profesyonel hamur mikserlerinde dakika ve saniyelerle karıştırılan sureler çok fazla önemlidir, gereğinden fazla karıştırmak pizza hamurunun bozulmasına sebep olur. Ama elde hamur yoğururken fazla yoğurmak ve hamuru bozmak tehlikesi asla yoktur, tam aksine daha da iyidir. Eğer hamur daha sonra pizza yapmak için hazırlanıyorsa, yoğurma ve dinlendirme aşamasından sonra elle hamurun gazını çıkartılarak düzlenir. Yağlı büyük kaba koyularak saatlerce hatta bir gece buzdolabında bekletilir ya da dondurulur. Ama çalışmaya başlamadan önce hamurun oda ısısına gelmesi sağlanır. Pizzayı yapmaya başlarken tezgahla birlikte ellerinde unlanmasına dikkat edilmelidir. Tek parça olarak uzatmadan, esnetmeden hamur kaptan alınarak tezgaha koyulur. Pizza yaparken hamurun ıslak olması kuru olmasından çok daha makbuldür. Pizzanızın en altına sızma zeytinyağı fırçayla sürülerek veya püskürtüldükten sonra üst malzemelerini koyulur. Bu aşamada dinlendirme yapılacaksa oda ısısında bozulmayacak malzemeleri koymak gerekir ya da en son koyulmalıdır. Bu aşamada 30 dakika bekletme yapılabilir. Çok ince pizzalar ikinci ve son defa mayalanması için son 30-40 dakika odada bekletmeden de pişirilebilir, deneyerek aradaki farkı gördükten sonra tercihinizi yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:97136 • adı:Pizza Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.05.2025 - 04:59