



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMOLİNA UNU İLE PİZZA HAMURU

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yemek kaşığı un (30 gram)

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya (10 gram)

400 ml ılık su

360 g un

80 g semolina unu

1,5 - 2 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Toparlamak için:

0,5 su bardağı semolina unu

Açmak için:

2 yemek kaşığı semolina unu

2 yemek kaşığı un, maya ve suyu derin bir kaba alıp kaşık ile topak kalmayacak şekilde iyice karıştırın. 20 dakika ılık ortamda bekletin. 360 g un, 80 g semolina unu ve tuzu bir kaba alıp karıştırın.

Süre sonunda zeytinyağı ve hazırladığınız un karışımını mayalı karışıma ekleyin ve mikserin hamur karıştırıcı uçları ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 7-8 dakika karıştırın. Hamurun üzerine streç film veya bir poşet ile kapatıp ılık ortamda 1 saat bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 220 °C

Turbo pişirme: 210 °C

Yarım su bardağı semolina unu tezgaha serpin. Mayalanan hamuru üzerine alın ve spatula yardımı ile kenarlardan ortaya doğru katlayarak toparlayın. 4 eşit parçaya bölün ve her birini top haline getirin. Tezgaha az miktarda semolina unu serpererek her birini merdane ile yaklaşık 20-24 cm çapında açın. Yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın.

Hamurların üzerine sos sürün ve arzu ettiğiniz malzemeleri sıralayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

