



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMEL PİZZA HAMURU (İTALYA)

1/2 tatlı kaşığı şekeri, ufalanmış 20 gr. yaş mayayı ve 150 ml. ılık suyu, şeker ve maya eriyinceye kadar karıştırın. 250 gr. unu ve 1 tatlı kaşığı tuzu ilave edin. Mikserin hamur karıştırma ucu ile karıştırın. 40 ml. yağı ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin. Hamuru unlu tezgahta kısa bir süre yoğurun ve bir kaba alın. Üzerini kapatıp ılık bir yerde 30 dakika dinlendirin. Hamuru dinlendirdikten sonra tekrar unlu tezgahta yoğurup, tariflerdeki önerilen şekilde hazırlayın. Yaş maya yerine 1/2 paket kuru mayayı, un, şeker ve tuz ile karıştırıp, tarifteki gibi hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:8628 • adı:Temel pizza hamuru (İtalya) • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:09.05.2024 - 03:53