



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

Pizzanın iyi olabilmesi için hamurunun kulak memesi yumuşaklığında olması gerekir. Bunun için hamurun yoğurulmasına ve mayalanmasına özen gösterilmelidir. Hamur kolay yoldan hazırlanmak istenirse, yoğurma sırasında her 100 gr una bir çorba kaşığı zeytinyağı hesabıyla zeytinyağı katılır ve bu yağ hamura iyice yedirilir.

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

1/2 kg un,
30 gr toz maya,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Un elekten geçirilerek hamur yoğurma mermerinin üstüne konur. Unun ortası çukurlaştırılır ve ufalanarak toz haline getirilmiş maya serpiştirilir. Bir kaşık tuz ılık suda eritilir ve azar azar dökülerek hamur yoğrulur. Katılacak ılık suyun miktarı unun cinsine göre değişeceğinden hamuru yoğuran kişinin suyu azar azar katması ve tam dozunu kendisinin ayarlaması gerekir. Genel olarak bir bardak su yeterli olur. Hamur, yoğurma mermerine ve ellere bulaşacak kadar yumuşak olmalıdır. Hamur yeterli yumuşaklığa geldikten sonra da yoğrulmaya devam edilir. Böylece hamur yumuşaklığını korumakla birlikte artık mermere ve ellere yapışmaz. Sonra hamur yuvarlanarak top biçimine getirilir. Una bulanmış bir bıçakla dörde bölecek biçimde hamura bir çarpı işareti yapılır. Hamur çabuk mayalanması için una bulanmış geniş toprak bir tencereye yerleştirilir. Üstü nemli bir bezle örtüldükten sonra kap ılık bir yere bırakılır. Bu durumda hamur 2 saatte mayalandırılır. Hamur daha çabuk mayalanmak isteniyorsa, kap daha sıcak bir yere konulmalıdır. Hamur kabarak kapladığı yerin iki mislini kaplayınca, yeterince mayalanmış demektir. Bu durumda içinde bulunduğu kaptan çıkarılıp una bulanmış hamur yoğurma mermerinin üstüne konur ve yoğrulur. Yoğurma sırasında hamur eski büyüklüğüne gelir. Bu durumda telaşa kapılmaya gerek yoktur. Çünkü bu, hamurun gerektiği gibi mayalanmış olduğunu gösterir.