



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMEL PİZZA HAMURU

4 Su Bardağı Un
1 Küp Yas Maya
4 Çorba Kasığı Zeytinyağı
2 Tatlı Kasığı Tuz

Mayayı ufalayın. Büyük bir kasede un ve mayayı karıştırın. Yarım su bardağı kadar ılık su, yağ ve tuz ilave edin. Karışımı pütürsüz ve ellere yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Dilerseniz yoğurma işlemi için mikser de kullanabilirsiniz. Hamurun üzerini bir bezle örterek ılık bir ortamda 1 saat kadar dinlendirin. İki fırın tepsisini yağlayıp üzerine un serpin. Fırını 225 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Hamuru tepsilere yayın. Hamurları dilediğiniz iç malzeme ile donatıp fırına verin. 25 dakika kadar pişirin.

[ML@ Pizza için tıklayın](#)



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 14.05.2020