

Pizza Hamuru

Mükemmel ev yapımı pizza hamuru tarifi. Dışı çıtır, içi yumuşak pizza tabanı için kolay adım adım rehber. Evde otantik Italian pizza yapın!

5h	5h	4	Medium
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK



Malzemeler

- 1 kg un
- 1 paket maya
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 650 ml su

Yapılışı

1 Mayayı aktive edin

Küçük bir kasede 1 paket mayayı 1 yemek kaşığı şekerle karıştırın. 650ml ılık su ekleyin (yaklaşık 37°C/98°F - bileğinize değdiğinde güçlükle ılık hissetmeli) ve çözülene kadar karıştırın. Karışım köpürene ve üstünde kabarcıklar oluşana kadar 5-10 dakika bekletin.

- Köpüklü maya karışımına 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı tuz ekleyin. İyice karışana kadar karıştırın.
- Hamuru yapın**
Tahta kaşık veya ellerinizle karıştırarak, kaseden ayrılan düzensiz bir hamur oluşana kadar 1kg unu yavaş yavaş ekleyin.
- Hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın ve pürüzsüz, elastik hale gelene ve nazıkçe bastırıldığında geri dönene kadar 8-10 dakika yoğurun. Hamur ellerinize yapışyorsa az miktarda un ekleyin.
- First rise**
Hamuru hafifçe yağlanmış büyük bir kaseye koyun, her yanı yağla kaplanacak şekilde bir kez çevirin. Streç filmle sıkıca kapatın ve hafifçe kabarana kadar oda sıcaklığında 30 dakika mayalanmaya bırakın.
- Bölün ve şekillendirin**
Hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın ve hamur kazıyıcı veya bıçak kullanarak 6 eşit parçaya bölün. Kenarları altına katlayarak her parçayı pürüzsüz top haline getirin.
- Final rise**
Hamur toplarını unlanmış fırın tepsisine 5 cm aralıklarla yerleştirin. Streç filmle gevşekçe örtün ve boyutu iki katına çıkana ve dokunuşta çok yumuşak hissedene kadar oda sıcaklığında 4 saat mayalanmaya bırakın.
- Pizza yapmak için hamuru hemen kullanın veya buzdolabında kapalı olarak 3 güne kadar saklayın. Soğutulmuş hamuru kullanıyorsanız açmadan önce 30 dakika oda sıcaklığına getirin.

Besin Değerleri

435	12g	82g	8g	3g	2g	590mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En güvenilir sonuçlar için her zaman instant maya kullanın - mayalanmaya ihtiyaç duymaz ve kuru malzemelerle doğrudan karıştırılabilir.

Hamurun çok kuru veya yoğun olmasını önlemek için unu yavaş yavaş ekleyerek karıştırın.

Mayayı düzgün aktive etmek için ılık sıvılar kullanın (yaklaşık 38°C) - çok sıcak mayayı öldürür, çok soğuk fermantasyonu önemli ölçüde yavaşlatır.

Hamuru ne kadar uzun dinlendirirseniz, pizzanız o kadar lezzetli olur. Zaman elveriyorsa, en iyi sonuçlar için 5-8 saat veya bir gece buzdolabında bekletin.

Aşırı yoğurmaktan kaçının çünkü bu hamuru sert yapar ve düzgün gerilmesini zorlaştırır.

Piştirme sırasında büyük kabarcıkların oluşmasını önlemek için malzemeleri eklemekten önce hamuru çatalla delin.

Açarken çalışma yüzeyine çok fazla un eklemeyin - fazla un kabuğu kuru ve sert yapabilir.

Malzemeleri eklemekten önce hamuru 5-6 dakika ön pişirin, böylece daha çıtır ve ıslanmayacak bir taban elde edersiniz.