

Pizza Tarifi

Malzemeler

Hamur için:

- 500 gram un (tercihen Tip 00, yüksek proteinli pizza unu)
- 325 gram su (%65 hidratasyon, ılık, 30-35°C)
- 3 gram kuru maya (veya 9 gram yaş maya)
- 20 gram zeytinyağı
- 10 gram tuz
- 5 gram toz şeker

Domates Sosu için:

- 300 gram **Passata domates sosu** (tercihen Mutti markası)
- 10-12 yaprak **taze fesleğen**
- 1 çay kaşığı **şeker**
- 1 çay kaşığı **tuz**

Peynir için:

- 150-200 gram rendelenmiş **mozarella peyniri**
- veya 200 gram taze **mozarella peyniri** (dilimlenmiş)
- Ekstra lezzet için 50 gram **keçi peyniri**

Hazırlanışı

1. Maya Aktifleştirme:

1. Ayı bir kapta 325 gram ılık suya (30-35°C) şeker ve mayayı ekleyin, karıştırarak çözün.
2. Karışımı güzelce çırpın ve 5 dakika boyunca bekletin. Bu süre zarfında maya aktive olacak ve yüzeyde kabarcıklar oluşacaktır.

2. Hamuru Hazırlama:

1. Geniş bir karıştırma kabına unu alın.
2. Mayalı su karışımını una ekleyin ve spatula veya elinizle karıştırmaya başlayın.
3. Tuz ve zeytinyağını ekleyin, ardından hamuru toparlayın.
4. Hamuru yaklaşık 8-10 dakika yoğurun. Hamur pürüzsüz ve elastik bir kıvam almalıdır.

3. İlk Mayalanma:

1. Hamuru kabın içine alın, üzerini streç filmle kapatın ve oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat bekletin.

4. Soğuk Fermantasyon (İsteğe Bağlı):

1. Hamuru iki eşit parçaya (her biri yaklaşık 400 gram) bölün.
2. Hamur toplarını streç filme sararak veya kapalı bir kaba koyarak buzdolabına alın. En az 8 saat, tercihen 24 saat bekletin.

5. Şekillendirme:

1. Hamurları buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına gelmesi için yaklaşık 1-2 saat bekletin.
2. Hafifçe unlanmış tezgah üzerinde hamurları yuvarlak (30 cm çapında) açın.
6. **İkinci Mayalanma:**
 1. Şekil verdiğiniz hamurları tepsiye yerleştirin ve 30-60 dakika oda sıcaklığında bekletin.
 2. **Vakit yoksa:** Fırını 50°C'ye kadar önceden ısıtın ve ardından kapatın. Hamurları fırının içine koyarak 15-20 dakika bu sıcak ortamda mayalanmalarını sağlayabilirsiniz.
7. **Domates Sosunun Hazırlanması:**
 1. Passata sosunu bir kaba alın.
 2. Taze fesleğen yapraklarını bıçakla ince ince doğrayarak veya bütün halde sosun içine ekleyin. İsteğe bağlı olarak, tüm malzemeleri (fesleğen, şeker ve tuz) blender'dan geçirerek homojen bir kıvam elde edebilirsiniz.
 3. Sosu hamurun üzerine sürmek için hazır hale getirin.
8. **Üst Malzeme Eklenmesi:**
 1. Hamurun üzerine domates sosunu eşit şekilde yayın.
 2. Rendelenmiş mozzarella peyniri veya dilimlenmiş taze mozzarella ekleyin. İsteğe bağlı olarak keçi peynirini küçük parçalar halinde üzerine serpiştirin.
9. **Pişirme:**
 1. Fırını en yüksek sıcaklıkta (250-300°C) ısıtın. Eğer varsa pizza taşını fırında 30 dakika önceden ısıtmaya başlayın.
 2. Pizzayı taşın üzerine veya tepsiyle birlikte fırına koyun.
 3. Kenarları kızarana ve domates sosu hafifçe karamelize olana kadar 8-10 dakika pişirin.
10. **Servis:**
 1. Pizzayı dilimleyerek sıcak servis edin.

Notlar

- **Maya Aktifleştirme:** Mayayı aktifleştirmek için suyun sıcaklığı 30-35°C olmalıdır. Suyun sıcaklığını kontrol etmek için termometre kullanabilirsiniz. Eğer vaktiniz yoksa suyun sıcaklığını 40-43°C'ye çıkarabilirsiniz. Ancak 43°C üzerindeki sıcaklık mayayı öldürebilir, dikkatli olun.
- **Fermantasyon Süresi:** Eğer hamurunuzu hızlıca yapmak istiyorsanız, uzun fermantasyondan vazgeçebilirsiniz. Hamuru oda sıcaklığında toplam 2-3 saat bekletmek yeterli olabilir.
- **Şekil Verildikten Sonra Mayalama:** İkinci mayalama sırasında vakitten tasarruf etmek için fırını 50°C'ye kadar ısıtıp kapatarak hamuru bu sıcak ortamda bekletebilirsiniz. Bu işlem süreci hızlandırır.
- **Peynir Seçimi:**
 - **Taze mozzarella** kullanıyorsanız, içindeki nem oranı yüksek olduğu için pizzayı ıslatabileceğini unutmayın. Peyniri kullanmadan önce

fazla suyunu almak için kağıt havluyla hafifçe kurutabilirsiniz.

- Rendelenmiş mozzarella pratik bir seçimdir ve pizzanın daha ktır bir kıvam almasını sağlar.
- Ekstra lezzet için keçi peyniri parçaları mozzarella ile birlikte kullanılabilir.