

## Γρήγορη πίτσα με χυλό γιαουρτιού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πίτσα μπορούμε να φτιάξουμε με μια οποιαδήποτε βάση. Ακόμη και φτιάχνοντας μια γρήγορη βάση με χυλό.

### Υλικά

- **200 γραμμ. (1 κεσεδάκι)**στραγγιστό γιαούρτι
- **4 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **1** αυγό
- **1 φλ. τσαγιού** αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- **1/2 κ.γλ.** μπέικιν πάουντερ
- **1/2 κ.γλ.** αλάτι
- Για τη γέμιση
- **1 φλ. τσαγιού** ψιλοκομμένο, μαγειρεμένο κρέας ή κοτόπουλο από το χθεσινό τραπέζι
- **1 φλ. τσαγιού** σάλτσα ντομάτας
- **1/2 φλ. τσαγιού** τριμμένη γραβιέρα
- **1/2 φλ. τσαγιού** τριμμένο έμενταλ

- **1 φλ. τσαγιού** μοτσαρέλα κομμένη σε κυβάκια
- **1 φλ. τσαγιού** φρέσκα μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## **Εκτέλεση**

Τοποθετούμε τα υλικά για τη βάση σε μπολ και τα χτυπάμε με μίξερ χειρός ή σύρμα για 3', μέχρι να έχουμε χυλό. Λαδώνουμε ελαφρά και πασπαλίζουμε ένα ταψάκι για πίτσα 30 εκ. . Αδειάζουμε τον χυλό και τον ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 230°C, στις αντιστάσεις πάνω και κάτω, στην τελευταία σχάρα του φούρνου, για 10'-12', μέχρι να κάνει κρούστα και να ροδίσει ελαφρά. Απλώνουμε στην ψημένη βάση τη σάλτσα. Στρώνουμε τα τυριά τριγύρω. Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο μαγειρεμένο κρέας και γαρνίρουμε με τα μανιτάρια. Τρίβουμε πιπέρι. Ψήνουμε την πίτσα στους 230°C στις αντιστάσεις πάνω κάτω, στην τελευταία σχάρα, για 15', μέχρι να λιώσουν τα τυριά και να ροδίσει το ζυμάρι.

μερίδες 8

Χρόνος Μαγειρέματος 30 λεπτά

**Πηγή:** [argiro.gr](http://argiro.gr)