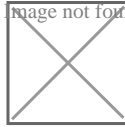


12 Οκτωβρίου 2017

Εύκολη πίτσα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

250 γραμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

1 κ.σ. βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου

1 κ.γλ. αλάτι

1 φλ. χλιαρό γάλα

1 κ.γλ. ξίδι

1 πρέζα ζάχαρη

Για τη γέμιση

2 ντομάτες αποφλοιωμένες

χωρίς σπόρους

ψιλοκομμένες

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1/2 κ.γλ. ρίγανη

αλάτι

2 φλ. διάφορα κίτρινα τυριά

τριμμένα

6 φέτες ζαμπόν

1 φλ. μανιτάρια

κομμένα σε φέτες

1 πράσινη πιπεριά

κομμένη σε λεπτές φέτες

Εκτέλεση

Για την εύκολη πίτσα, τοποθετούμε πρώτα όλα τα υλικά για τη ζύμη σε μπολ, εκτός από το αλεύρι. Λίγο λίγο προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με κουτάλι ή με το χέρι μέχρι να έχουμε μία ζύμη απαλή, ελαστική και εύπλαστη. Σε ρηχό, ελαφρώς λαδωμένο, ταψάκι 34 ή 36 εκ. απλώνουμε τη ζύμη με τα δάχτυλα μέχρι να καλύψει όλο το ταψί.

Σε μπολ ανακατεύουμε τις ψιλοκομμένες ντομάτες με το ελαιόλαδο, το αλάτι και τη ρίγανη. Με κουτάλι απλώνουμε την κρύα σάλτσα στη ζύμη. Στρώνουμε το ζαμπόν στην πίτσα, πασπαλίζουμε με τα τυριά, απλώνουμε τα μανιτάρια και τέλος γαρνίρουμε με την πιπεριά.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις, πάνω κάτω, στην τελευταία σχάρα, για 20' περίπου, μέχρι να ψηθεί η ζύμη και να λιώσουν τα τυριά.

Πηγή: argiro.gr