

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΑΦΡΑΤΗ ΠΙΤΣΑ

Μη χάσεις την ευκαιρία να δοκιμάσεις αυτή τη συνταγή! Μπορεί την πρώτη φορά να μην την πετύχεις, αλλά με λίγη ...εξάσκηση θα καταφέρεις να απορείς με τον εαυτό σου "Εγώ την έφτιαξα την πίτσα; Είναι αφράτη πίτσα σαν της πιτσαρίας!!!"

Ευχαριστούμε τη Χαραλάμπους Στέλλα που μας έστειλε αυτή τη συνταγή.

Η συνταγή φτιάχνει 4 μεσαίες πίτσες.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- 1 ποτήρι χλιαρό νερό (330ml)
- 1 κουτί γκαζόζα (Sprite 330ml)
- 1 φακελάκι μαγιά ξερή (Γιώτης, αυτή που γράφει ότι είναι για 500γρ αλεύρι. Εμείς χρειαζόμαστε 1 φακελάκι για 1000γρ αλεύρι)
- 1 κουταλιά του γλυκού αλάτι
- 1 κιλό σκληρό αλεύρι και λίγο ακόμη (όσο πάρει το ζύμωμα)
- 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

(Δε χρειάζεται μίξερ)

- Βάζω σε μια λεκάνη το χλιαρό νερό, τη Sprite και τη μαγιά, ανακατεύοντας σιγά-σιγά.
- Έπειτα ρίχνω λίγο αλεύρι, ανακατεύω και ρίχνω το αλάτι.
- Συνεχίζω να ρίχνω αλεύρι ανακατεύοντας και ως το τέλος φροντίζω να έχω βάλει και το ελαιόλαδο σιγά-σιγά.
- Ζυμώνω με τις μπουνιές των χεριών μου ώσπου να πετύχω μια μαλακή ζύμη. Λογικά το 1 κιλό αλεύρι θα έχει τελειώσει κάπου τώρα.

- Κάνω μια όμορφη μπάλα τη ζύμη και την αφήνω μέσα στη λεκάνη σκεπασμένη με μια χοντρή πετσέτα για περίπου 40 λεπτά - 1 ώρα ώσπου να διπλασιαστεί σε όγκο.

-Μόλις διπλασιαστεί η ζύμη, πασπαλίζω τον πάγκο μου με αλεύρι και την αφήνω πάνω.

-Αρχίζω να ζυμώνω πάλι για λίγο ώστε να πέσει ο extra όγκος της ζύμης και να γίνει όπως πριν.

-Στη συνέχεια κόβω τη ζύμη σε 4 ίσα κομμάτια και τα κάνω κι αυτά μπάλες.

-Αφήνω πάλι τις μπάλες της ζύμης να ξεκουραστούν σκεπασμένες για να φουσκώσουν πάλι.

-Παίρνω μια μπάλα ζύμης και την κάνω πλακουτσωτή. Τη δουλεύω με τέτοιο τρόπο με τις άκρες των δαχτύλων και των δυο χεριών, ώστε να απλώνεται προς τις μεριές που εγώ θέλω (κυκλική ή ορθογώνια βάση πίτσας). Το πάχος να είναι 0,5-0,7 εκατοστά. Δεν προτιμώ τον πλάστη γιατί σκληραίνει τη ζύμη. Αν βέβαια μπορώ, δουλεύω τη ζύμη στον αέρα!!!

Κάνω το ίδιο για όλες τις μπάλες ζύμης.

-Τσιμπάω κάθε βάση πίτσας με ένα πιρούνι σε πολλά σημεία, ώστε να γίνει σαν... σουρωτήρι!

-Σε προθερμασμένο φούρνο 200°C πάνω και κάτω αντίσταση και σε λαδόκολλα τοποθετώ τις βάσεις πίτσας για 2-3 λεπτά ώστε η ζύμη να πάψει να είναι ζύμη από πάνω κι από κάτω, αλλά να γίνει σκληρή και να κάνει κρούστα. Προσοχή εδώ, να μην αλλάξει το χρώμα της, να μη ροδίσει!

-Αφήνω τις βάσεις να κρυώσουν.

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΓΙΑ ΣΠΕΣΙΑΛ ΠΙΤΣΑ

1 σάλτσα ελαφράς συμπύκνωσης 200γρ (Pummaro)

λίγο θυμάρι

900γρ τυρί γκούντα τριμμένο

300γρ μπέικον βραστό σε φέτες

200γρ ωμοπλάτη χοιρινή σε φέτες

1 πράσινη πιπεριά, κομμένη κατακόρυφα στα δύο & έπειτα σε λωρίδες

1 κουτί κομμένα μανιτάρια 200γρ

100γρ λουκάνικο σε φέτες

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΙΤΣΑΣ

Πάνω σε κάθε βάση πίτσας:

- Απλώνω με το κουτάλι λίγη σάλτσα, να καλύψει όλη τη βάση εκτός τις άκρες
- Πασπαλίζω με λίγο θυμάρι
- Ρίχνω παντού ελάχιστο τυρί
- Απλώνω μερικές φέτες ωμοπλάτη
- Απλώνω λίγα κομμάτια πιπεριάς
- Απλώνω λίγα μανιτάρια
- Ρίχνω παντού λίγο τυρί
- Ρίχνω λίγα λουκάνικα
- Απλώνω μερικές φέτες μπέικον
- Ρίχνω το υπόλοιπο τυρί

ΨΗΣΙΜΟ ΠΙΤΣΑΣ

Σε προθερμασμένο φούρνο 270°C πάνω και κάτω αντίσταση, ψήνω την πίτσα για 15 λεπτά περίπου. Η πίτσα είναι έτοιμη αν έχει λιώσει εντελώς το τυρί από πάνω και η ζύμη έχει πάρει ένα ελαφρύ χρώμα. Θα δεις και το μπέικον ροδοκοκκινισμένο!

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΙΤΣΑΣ

Μπορείς να φυλάξεις την πίτσα (βάση μόνο ή βάση με αλλαντικά πάνω) στην κατάψυξη, αρκεί να την καλύψεις με ένα σελοφάν!