

«Πίτσα, μαμά!»

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Πίτσα, μαμά! Όταν ακούσω αυτή την εντολή, δεν έχει αντιρρήσεις, αν το αναφωνήσει κάποιος μέσα στο σαλόνι, δεν σταματούν αν δεν σηκωθώ. Γίνονται ένα σώμα, μια φωνή και με τρελαίνουν! Και εγώ υποκύπτω... άλλο που δεν θέλω! Είναι τόσο αφράτη, τόσο ζουμερή, που χωρίς να το καταλάβω, αν και μερικές φορές βαριέμαι, γίνομαι και εγώ ένα σώμα και μια φωνή μαζί τους.



Πίτσα! Πίτσα! Πίτσα!

250 ml ζεστό νερό

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

2 κ.σ. ζάχαρη

1 κ.σ. αλάτι

750 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

5 κ.σ. ελαιόλαδο

Χωρίζουμε το αλεύρι σε 600 και 150 γρ. Βάζουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά, εκτός από τα 600γρ., αλεύρι και το ελαιόλαδο. Αφού γίνει ένα χυλός, το αφήνουμε για 10 λεπτά σκεπασμένο.

Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε τα 600 γρ. αλεύρι και προσθέτουμε τον χυλό και το ελαιόλαδο. Ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ελαστική. Κατά το ζύμωμα μπορεί να ζητήσει λίγο ακόμη νερό ή αλεύρι.

Μόλις ετοιμαστεί το ζυμάρι μας, το κάνουμε μια μπάλα και το περνάμε με λίγο ελαιόλαδο. Σκεπάζουμε με μια βρεγμένη πετσέτα και το αφήνουμε να φουσκώσει. Όταν φουσκώσει, το πιέζουμε λίγο να ξεφουσκώσει και το απλώνουμε με απαλές κινήσεις με τα δάχτυλα στο ταψί μας.

Προσθέτουμε τα υλικά τις αρεσκείας μας και ψήνουμε την πίτσα στους 180 για 20-30 λεπτά, αναλόγως με τον φούρνο μας. Αυτό που κοιτάμε, είναι να είναι ψημένο

το ζυμάρι από κάτω.



* Η Εύα Παρακεντάκη διατηρεί το [food blog Eva In Tasteland](#).

Πηγή: [bostanistas.gr](#)