



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Ζύμη και σάλτσα για πίτσα.

Υλικά για τη ζύμη:

- 300 ml νερό χλιαρό (να αντέχει το χέρι τη θερμοκρασία, όχι καυτό γιατί θα σκοτωθεί η μαγιά και δε θα φουσκώσει το ζυμάρι και θα φας αραβική πίτα μετά)
- 1 κουτ. σούπας ζάχαρη
- 2 κουτ. της σούπας ελαιόλαδο
- 1 τσιμπιά θυμάρι (να μοσχοβολήσει το ζυμαράκι)
- 1 φακ. ξηρή μαγιά
- 470 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 80 γρ σιμιγδάλι ψιλό
- 1 κουτ. γλυκού αλάτι

Υλικά για τη σάλτσα:

- 1/2 κονσέρβα ντοματάκι ψιλοκ. (200γρ.)
- 1 σκελίδα σκόρδου
- 1 κουτ. σούπας ξύδι
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 τσιμπιά ρίγανη
- αλάτι-πιπέρι
- λίγο πιπέρι καγιέν (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

- Σε ένα μεταλλικό μπωλ ανακατεύεις το νερό, τη ζάχαρη, τη μαγιά, το θυμάρι και το λάδι.
- Σκεπάζεις το μπωλ με πετσέτα και τοποθετείς στο φούρνο της κουζίνας στους 40C. για 10' για να ενεργοποιηθεί η μαγιά (να κάνει φουσκάλες).
- Αναμιγνύεις σε μία λεκάνη (ή στον πάγκο της κουζίνας σου) το αλεύρι, το σιμιγδάλι και το αλάτι και ανοίγεις στο κέντρο ένα λάκο.
- Ρίχνεις στο λάκο την ενεργοποιημένη μαγιά και με κυκλικές κινήσεις από έξω προς τα μέσα την ενώνεις με το αλεύρι (στην αρχή με ένα πηρούνι και στη συνέχεια με τα χέρια).



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Ζύμη και σάλτσα για πίτσα.

Εκτέλεση (συνέχεια):

- Μόλις απορροφήσει η ζύμη όσο αλεύρι χρειάζεται (συνήθως όλο) ζυμώνεις δυνατά για δέκα λεπτά, να γίνει η ζύμη ελαστική και λεία.
- Τη μαζεύεις σε μία μπάλα και την τοποθετείς σε ένα μεταλλικό μπωλ (με λίγο ελαιόλαδο μέσα για να μην κολλάει και να φουσκώσει αβίαστα).
- Τη σκεπάζεις με πετσέτα και την ξεχνάς για 45' στο φούρνο στους 40C. να φουσκώσει (σχεδόν θα διπλασιαστεί).
- Την πατάς να ξεφουσκώσει ελαφρώς, την μαζεύεις πάλι σε μπάλα και την ανοίγεις με τα χέρια ή με πλάστη χειρός (check τις φωτό στο post) σε μία καλά λαδωμένη λαμαρίνα (θα κάνει μία κρούστα με το λαδάκι, μα μία κρούστα...).
- Τη σκεπάζεις με μία μεγαλύτερη πετσέτα (ή με άλλη μία λαμαρίνα) και την αφήνεις για δεύτερο φούσκωμα για άλλα 20' τουλάχιστον εκτός φούρνου (όσο ετοιμάζεις τα υπόλοιπα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις).
- Όλα υλικά της σάλτσας τα αλέθεις σε μπλέντερ-πολυκόφτη-μιξεράκι (όπως θες πές το) κι έτοιμη κι η σάλτσα σου.
- Τουμπάρεις τη σάλτσα στη βάση της πίτσας, προσθέτεις στη συνέχεια το τυρί (εγώ προτιμώ μοτσαρέλα ώριμη το πολύ 200-220 γρ., λιγότερο ναι-περισσότερο όχι,) και τα υπόλοιπα υλικά της αρεσκείας σου.
- Προθερμαίνεις τον φούρνο πολύ πολύ πολύ πολύ καλά.
- Ψήνεις την πίτσα στους 250C πάνω στον πάτο του φούρνου για 10' (αν δεν έχει κάνει κρούστα στο δεκάλεπτο εγώ την αφήνω άλλα δύο λεπτά μέσα με σβηστό τον φούρνο).
- Καλή επιτυχία!