

# Ζύμη πίτσας No 1

A

## Δοσολογία

### A' Μίγμα

40 γρ.	Μαγιά νωπή
500 γρ.	Νερό χλιαρό
50 γρ.	Βούτυρο φρέσκο ευρωπαϊκό λιωμένο χλιαρό
20 γρ.	Αλάτι ψιλό
10 γρ.	Ζάχαρη κρυσταλλική
100 γρ.	Λάδι ραφινέ

### B' Μίγμα

1 κιλό	Αλεύρι σκληρό (κοσκινισμένο)
--------	------------------------------

## Τρόπος παρασκευής

**1.** Τοποθετούμε τα υλικά του μίγματος A (μαγιά, νερό, βούτυρο, αλάτι, ζάχαρη, λάδι) μέσα στον κάδο του μίξερ με το γάντζο και τα δουλεύουμε στην 1η ταχύτητα για 2 λεπτά, μέχρι να ενσωματωθούν τα υλικά μεταξύ τους.

### Προσοχή

Τη μαγιά τη λιώνουμε στο νερό, πριν τοποθετήσουμε τα υπόλοιπα υλικά του μίγματος A, μέσα στον κάδο του μίξερ.

**2.** Προσθήκη του μίγματος B (αλεύρι σκληρό) μέσα στο μίγμα A, δουλεύοντας αρχικά στην 1η ταχύτητα για 4 λεπτά και στη συνέχεια στην 2η ταχύτητα, μέχρι την πλήρη ομογενοποίηση του όλου μίγματος, δηλ. πρέπει η ζύμη να κορδάρει και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου του μίξερ.

**3.** Αποσύρουμε τον κάδο από το μίξερ και αφαιρούμε το γάντζο του μίξερ.

**4.** Τοποθετούμε τη ζύμη πίτσας πάνω στον πάγκο, τον οποίο τον έχουμε λαδώσει ελαφρώς, τη σκεπάζουμε με μια πετσέτα

και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15 λεπτά περίπου.

**5.** Στη συνέχεια την κόβουμε σε κομμάτια των 200 με 250 γρ. (για πίτσες των 8 κομματιών). Την κάνουμε μπαλάκια, τα λαδώνουμε λίγο στην επιφάνειά τους, τα σκεπάζουμε με μια πετσέτα και τα αφήνουμε για 5-10 λεπτά περίπου να ξεκουραστούν.

**6.** Τοποθετούμε τη ζύμη μέσα στην ειδική φόρμα της πίτσας, την οποία έχουμε λαδώσει ελαφρώς με τη βοήθεια ενός πινέλου και πιέζουμε τη ζύμη με τη βοήθεια των δακτύλων να απλωθεί σε όλη την εσωτερική επιφάνεια και στα πλαϊνά της φόρμας. Η διαδικασία αυτή πρέπει να γίνει σε 2 ή 3 στάδια.

**7.** Στη συνέχεια, βάζουμε τη σάλτσα τομάτας πάνω στη ζύμη, προσέχοντας να μη λερώνουμε τα πλαϊνά της ζύμης, γιατί καίγεται.

**8.** Προσθήκη λίγου τριμμένου τυριού πάνω στη σάλτσα και στη συνέχεια προσθέτουμε π.χ. ζαμπόν σε φέτες καλύπτοντας όλη την εσωτερική επιφάνεια της ζύμης και προσέχοντας να μην καλύπτεται το ένα ζαμπόν από το άλλο. Στη συνέχεια προσθέτουμε τυρί τριμμένο σε όλη την εσωτερική επιφάνεια, πάνω από το ζαμπόν, προσέχοντας να μην περνάει τα πλαϊνά της ζύμης, γιατί καίγεται.

**9.** Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 250°C για 15 λεπτά περίπου.

**10.** Αφού ψηθεί τη βγάζουμε από τη φόρμα της πίτσας, τη τοποθετούμε σε ένα ξύλο κοπής και τη κόβουμε στα 8 κομμάτια με τη βοήθεια ενός μαχαιριού ή ενός ρολού κοπής ζυμών και σερβίρουμε.

### Σημείωση

Το λίγο τυρί, που τοποθετούμε πάνω από τη σάλτσα, το βάζουμε για να δένουν τα υλικά μεταξύ τους, δηλ. ζύμη σάλτσας και ζαμπόν για τη συγκεκριμένη πίτσα.

### Συντήρηση

Στο ψυγείο σκεπασμένη με μεμβράνη για 1 ημέρα άψητη.

# Ζύμη πίτσας No 2

## Δοσολογία

### A' Μίγμα

50 γρ.	Αυγά
350 γρ.	Γάλα φρέσκο
100 γρ.	Βούτυρο φρέσκο ευρωπαϊκό λιωμένο χλιαρό
15 γρ.	Αλάτι ψιλό
400 γρ.	Νερό χλιαρό
80 γρ.	Μαγιά νωπή

### B' Μίγμα

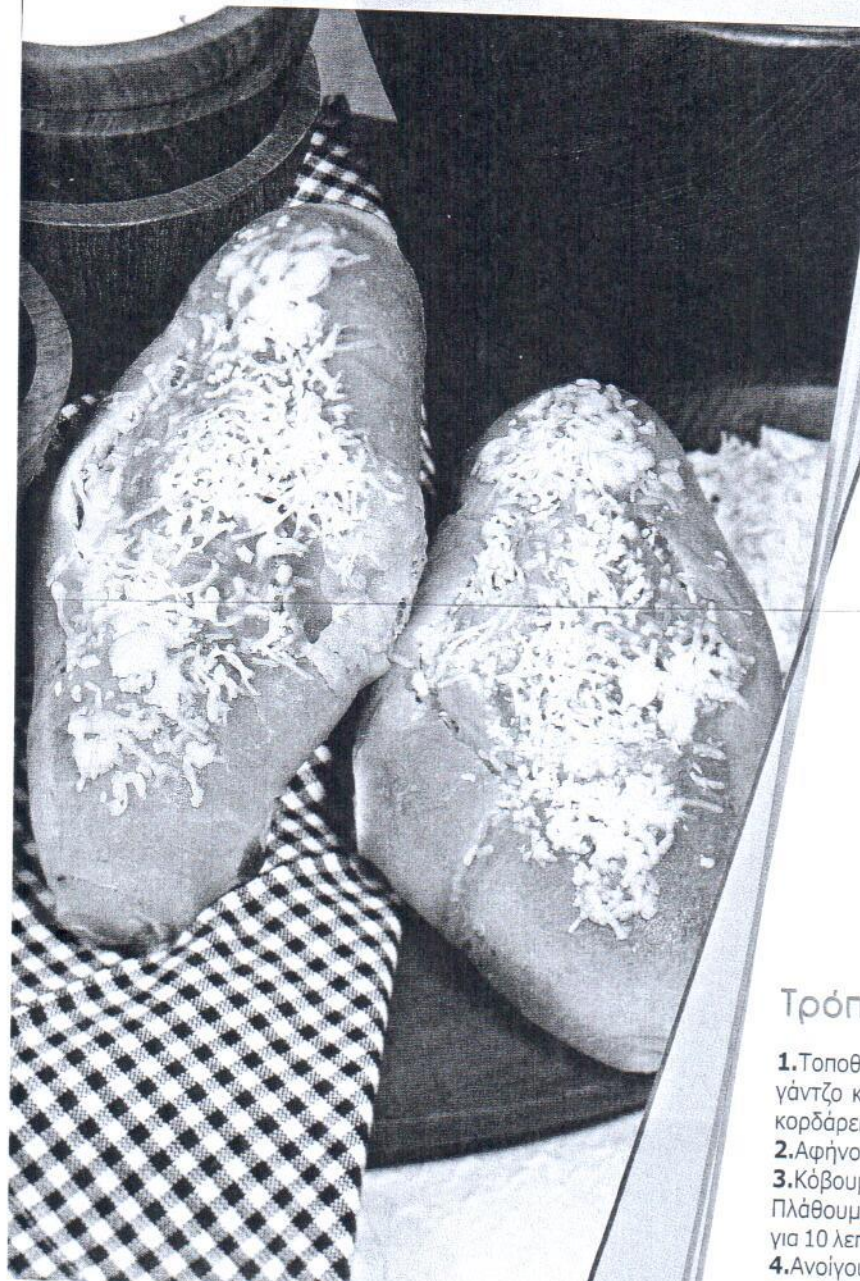
1250 γρ.	Αλεύρι σκληρό (κοσκινισμένο)
5 γρ.	Μπέικιν πάουντερ

## Τρόπος παρασκευής

Ο τρόπος παρασκευής είναι ο ίδιος με τη ζύμη πίτσας No 1.



# Ζύμη πείνιρλι



## Δοσολογία

750 γρ.	Αλεύρι σκληρό	κοσκινισμένα
250 γρ.	Αλεύρι μαλακό	
15 γρ.	Αλάτι ψιλό	
20 γρ.	Ζάχαρη κρυσταλλική	
50 γρ.	Μαγιά νωπή	
40 γρ.	Βούτυρο φρέσκο ευρωπαϊκό	
20 γρ.	Λάδι ραφινέ	
500-550 γρ.	Νερό	
	(50 γρ. Αυγό προαιρετικά)	

## Τρόπος παρασκευής

1. Τοποθετούμε όλα τα υλικά μέσα στον κάδο του μίξερ με τον γάντζο και τα χτυπάμε μέχρι η ζύμη να γίνει ελαστική και να κορδάρει.
2. Αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί για 15 λεπτά περίπου.
3. Κόβουμε και ζυγίζουμε στο επιθυμητό μέγεθος και βάρος. Πλάθουμε σε σχήμα βάρκας και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά σκεπάζοντάς τα με μεμβράνη.
4. Ανοίγουμε σε φύλλο με το πλάστη τα βαρκάκια και τοποθετούμε την γέμιση κατά μήκος της ζύμης. Ανασηκώνουμε τα πλαϊνά της ζύμης, ενώνουμε και τραβάμε τις δύο άκρες ελαφρά ώστε να δώσουμε το σχήμα βάρκας.
5. Τα τοποθετούμε στην στόφα για 30 λεπτά περίπου στους 35°C και 70% υγρασία.
6. Προαιρετικά εάν θέλουμε τοποθετούμε στο κέντρο της ζύμης του πείνιρλι μια λωρίδα μπέικον.
7. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για 20 λεπτά περίπου.

### Συντήρηση

Καταναλώνεται αυθημερόν.

