

Συνταγή

Όνομασία: Ζύμη για πίτσα

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα 20 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 15-20 λεπτά

Υλικά:

- 400γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 300γρ. νερό
- 8γρ. μαγιά ξερή (1 φακελάκι)
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 2κ.σ. λάδι

Οδηγίες:

Ανακατεύουμε τη μαγιά με το νερό και αφήνουμε για 10 λεπτά. Ύστερα προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε, όχι πάρα πολύ αρκεί να ανακατευτούν. Σκεπάζουμε το μπωλ με μια μεμβράνη και το τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα. Στη συνέχεια ζυμώνουμε λίγο και τοποθετούμε στο ψυγείο για 15 λεπτά. Πλέον είναι έτοιμο για ψήσιμο σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς. Ο χρόνος ψήσιματος ποικίλει ανάλογα με το πόσο δυνατός είναι ο κάθε φούρνος. Προσωπικά μόλις βάλω την πίτσα στο φούρνο κατεβάζω στους 200 και χρειάζεται το πολύ κανά τέταρτο.

Καλή επιτυχία!