

Πίτσα ελληνική με φέτα, ελιές, ντομάτα, χωριάτικο λουκάνικο, πεντανόστιμη και αφράτη. Φτιάξτε τη δική σας σπιτική πίτσα χρησιμοποιώντας αγνά και μερακλίδικα υλικά της ελληνικής κουζίνας! Με αφράτο ζυμάρι, φανταστική συνταγή για σπιτική πίτσα με ελληνικές γεύσεις!

Τι θα χρειαστείτε

350 γρ. βασική ζύμη για πίτσα (βλέπε συνταγή)

Για τη σάλτσα:

100 ml χυμό ντομάτας

Αλάτι, πιπέρι

Λίγη ξερή ρίγανη

1 κ.σ. ελαιόλαδο

Λίγο νερό

Υλικά για την πίτσα:

350 γρ. τριμμένα κίτρινα τυριά, π.χ. κασέρι, γκούντα, καπνιστό μετσοβόνο

7-8 ροδέλες χωριάτικο λουκάνικο

1 πράσινη πιπεριά σε λεπτές φέτες

1 ντομάτα σε λεπτές φέτες χωρίς τα σπόρια

100 γρ. φέτα χοντροτριμμένη

7-8 ελιές χωρίς το κουκούτσι κομμένες στη μέση ή ελιές σε ροδέλες

1 μικρό ξερό κρεμμύδι σε ροδέλες

Λίγη ξερή ρίγανη

Πίτσα ελληνική

Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζουμε τη ζύμη σύμφωνα με τη [βασική συνταγή ζύμης για πίτσα](#) ή την [Ιταλική ζύμη για πίτσα](#)

Ενώ περιμένουμε να ξεκουραστεί το ζυμάρι, ετοιμάζουμε τη σάλτσα και τα υπόλοιπα υλικά.

Σε κατσαρολάκι βάζουμε τη ντομάτα να βράσει για 5-10 λεπτά με μισοσκεπασμένο καπάκι σε μέτρια φωτιά με ελάχιστο νερό, ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και λίγη ρίγανη. Αφαιρούμε το καπάκι και βράζουμε ακόμα 2 λεπτά, να δέσει καλά η [σάλτσα για πίτσα](#).

Τρίβουμε τα τυριά στο χοντρό μέρος του τρίφτη. Κόβουμε το κρεμμύδι σε ροδέλες, αφαιρούμε τα κουκούτσια από τις ελιές και τις κόβουμε στη μέση. Κόβουμε σε λεπτές ροδέλες τη ντομάτα και αφαιρούμε τα σπόρια, για να μην τρέξουν ζουμιά και καούν στο ταψί. Κόβουμε σε λεπτές φέτες και την πιπεριά. Χοντροτρίβουμε και τη φέτα.

Ανοίγουμε το ζυμάρι με τα χέρια μας σε μεγάλο ταψί, φροντίζοντας να φτιάξουμε στην άκρη το κλασικό τελείωμα που θα φουσκώσει στο ψήσιμο, πατώντας με τα δάχτυλά μας μέχρι 1,5 εκατοστό πριν την άκρη της ζύμης. Οι κινήσεις μας πρέπει να είναι από το κέντρο προς τα έξω, διαμοιράζοντας ομοιόμορφα το πάχος της ζύμης. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και μικρό ρολό ανοίγματος ζύμης.

Απλώνουμε ομοιόμορφα τη σάλτσα. Σκορπίζουμε το τυρί να πάει παντού, χωρίς να σκεπάσουμε όμως τις άκρες της πίτσας. Καθώς λιώνει, το τυρί θα πάει μέχρι την άκρη, αφήνοντάς τα τοιχώματα να φουσκώσουν, χωρίς να καούν. Βάζουμε το λουκάνικο, τις ελιές, τις πιπεριές και το κρεμμύδι. Τέλος βάζουμε τις ντομάτες και σκορπάμε τη χοντροτριμμένη φέτα. Πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη.

Ψήνουμε την πίτσα περίπου 20-25 λεπτά στη μεσαία σχάρα του φούρνου στους 200°C. Αν έχουμε επιλέξει την Ιταλική ζύμη ακολουθούμε τις αντίστοιχες συμβουλές ψησίματος που θα βρείτε εδώ [πίτσα με κοτόπουλο με Ιταλική ζύμη](#)

Βγάζουμε την πίτσα και την κόβουμε. Αν έχουμε ξύλο κοπής την τοποθετούμε ολόκληρη εκεί και την κόβουμε με μαχαίρι ή με τον τροχό κοπής πίτσας.

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!

Δείτε επίσης την λαχταριστή [Πίτσα με τόνο](#)

Πίτσα ελληνική

Βήμα προς Βήμα

1 Ετοιμάζουμε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή της βασικής ζύμης για πίτσες. Ενώ περιμένουμε να ξεκουραστεί το ζυμάρι, ετοιμάζουμε τη σάλτσα και τα υπόλοιπα υλικά.

2 Βάζουμε τη ντομάτα να βράσει με το ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και λίγη ρίγανη.

- 3 Τρίβουμε τα τυριά στο χοντρό μέρος του τρίφτη. Κόβουμε το κρεμμύδι σε ροδέλες, αφαιρούμε τα κουκούτσια από τις ελιές και τις κόβουμε στη μέση. Κόβουμε σε λεπτές ροδέλες τη ντομάτα και αφαιρούμε τα σπόρια, για να μην τρέξουν ζουμιά και καούν στο ταψί. Κόβουμε σε λεπτές φέτες και την πιπεριά. Χοντροτρίβουμε και τη φέτα.
- 4 Απλώνουμε-τη σάλτσα, το τυρί να πάει παντού,-το λουκάνικο, τις ελιές, τις πιπεριές και το κρεμμύδι.
- 5 Τέλος βάζουμε τις ντομάτες και σκορπάμε τη χοντροτριμμένη φέτα. Πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη.
- 6 Ανοίγουμε το ζυμάρι με τα χέρια μας σε μεγάλο ταψί. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής.
- 7 Ψήνουμε την πίτσα περίπου 20-25 λεπτά στη μεσαία σχάρα του φούρνου στους 200°C.- Βγάζουμε την πίτσα και την κόβουμε. Αν έχουμε ξύλο κοπής την τοποθετούμε ολόκληρη εκεί και την κόβουμε με μαχαίρι ή με τον τροχό-κοπής πίτσας. Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!