

Πεντανόστιμη σπιτική πίτσα με κοτόπουλο. Είναι απλή, εύκολη και πολύ νόστιμη. Λίγα απλά βήματα και καλά υλικά και θα φτιάξετε την πιο νόστιμη πίτσα με κοτόπουλο στο σπίτι!

Τι θα χρειαστείτε

300 γρ. βασική ζύμη για πίτσα

100 γρ. κοτόπουλο

150 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα για πίτσα

2 κ.σ. καλαμπόκι βρασμένο

Ροδέλες κρεμμυδιού

Για τη σάλτσα: 70 γρ. χυμό ντομάτας

1 πρέζα ρίγανη

1 πρέζα βασιλικό

Λίγο ελαιόλαδο

Λίγο αλάτι και πιπέρι για το σοτάρισμα του κοτόπουλου

Πίτσα με κοτόπουλο

Εκτέλεση συνταγής

Προθερμαίνουμε το φούρνο για τουλάχιστον 20 λεπτά στους 250 βαθμούς ή στο μέγιστο του φούρνου σας.

Κόβουμε το κοτόπουλο σε μικρά κυβάκια και το σωτάρουμε ελαφρά σε τηγάνι, χωρίς να πάρει χρώμα, να μην στεγνώσει.

Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε τη ντομάτα με τα μυρωδικά και λίγες σταγόνες ελαιόλαδο.

Βάζουμε λίγο αλεύρι στον πάγκο και ανοίγουμε το ζυμάρι της πίτσας λεπτό, αφήνοντας όμως περιθώριο από την περίμετρο ώστε να φουσκώσει όπως πρέπει το γύρω-γύρω στο φούρνο.

Το βάζουμε στο ταψί. Απλώνουμε τα 2/3 της ποσότητας της σάλτσας ντομάτας επάνω στο ζυμάρι.

Ψήνουμε στην κάτω σχάρα του φούρνου για 10 λεπτά.

Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο. Απλώνουμε την υπόλοιπη σάλτσα, το τυρί και τα υπόλοιπα υλικά από πάνω.

Ψήνουμε στην προτελευταία σχάρα του φούρνου, αλλά προς την πάνω μεριά αυτή τη φορά! Μην φύγετε! Σε πέντε, το πολύ δέκα λεπτά θα είναι έτοιμη! Βγάλτε την όταν έχει λιώσει το τυρί και η ζύμη περιμετρικά έχει αρχίσει να παίρνει χρώμα.

Βγάζουμε την πίτσα και την κόβουμε σε 8 κομμάτια.

Καλή όρεξη!

Δείτε εδώ τη συνταγή για [βασική ζύμη για πίτσα](#)

και τη συνταγή για [Ιταλική ζύμη για πίτσα](#) εδώ

Πίτσα με κοτόπουλο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε το κοτόπουλο σε μικρά κυβάκια και το σωτάρουμε ελαφρά, χωρίς να πάρει χρώμα.
- 2 Ανοίγουμε το ζυμάρι της πίτσας λεπτό και το βάζουμε στο ταψί.
- 3 Βάζουμε τα 2/3 της-ποσότητας της σάλτσας ντομάτας.
- 4 Ψήνουμε στην κάτω σχάρα του φούρνου, τον οποίο έχουμε προθερμάνει στους 275 βαθμούς, για 10-λεπτά.
- 5 Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο. Απλώνουμε την υπόλοιπη σάλτσα,-το τυρί και τα υπόλοιπα υλικά από πάνω.
- 6 Ψήνουμε στην προτελευταία σχάρα του φούρνου, αλλά προς την πάνω μεριά αυτή τη φορά! Σε λίγο-θα είναι έτοιμη, μην φύγετε!

7

Μόλις λιώσει το τυρί και αρχίσει να παίρνει χρώμα βγάζουμε την πίτσα και την κόβουμε σε 8 κομμάτια.
Καλή όρεξη!