

Πίτσα σφολιάτα, πίτα με φύλλο σφολιάτας με γεύση πίτσας. Στους μεγαλύτερους ίσως θυμίσει κάτι από τα παλιά, από το φούρνο της γειτονιάς, τότε που δεν είχαμε υπερπληθώρα επιλογών.

Θυμάμαι ότι αυτή η λιχουδιά ήταν μια στρογγυλή σκεπαστή σφολιάτα, με ζαμπόν, τυρί και κόκκινη σάλτσα, κάποιες φορές είχε και πιπεριά πράσινη, και μας την έλεγαν "πίτσα". Την ίδια ονομασία χρησιμοποίησα κι εγώ στη συνταγή, να θυμηθούμε λίγο κάτι από τις γεύσεις της παιδικής μας ηλικίας. Η αλήθεια είναι ότι πριν λίγες εβδομάδες, στο ταξίδι μας στη Φλωρεντία, στο πρωινό, γεύτηκα σχεδόν αυτή την ίδια γεύση. Εκεί όμως τη λένε "πίτα ρουστικά" και δεν έχει πιπεριά. Όπως και να έχει, η γεύση είναι μοναδική! Ελπίζω να τη φτιάξετε γιατί είναι και πολύ εύκολη!

Τι θα χρειαστείτε

2 φύλλα σφολιάτας

1 κρόκο αυγού

Λίγο γάλα

200 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα

100 γρ. τριμμένο γκούντα

200 γρ. ζαμπόν σε φέτες

70 ml συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας

Μισό μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο (προαιρετικά)

Μισή πράσινη και μισή κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένες

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Πίτσα σφολιάτα

Εκτέλεση συνταγής

Ξεπαγώνουμε τη σφολιάτα σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

Ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Σε κατσαρολάκι βάζουμε λίγο ελαιόλαδο, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και τις πιπεριές. Προσθέτουμε τη ντομάτα και λίγο αλάτι και πιπέρι. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά. Την αφήνουμε να κρυώσει καλά.

Σημείωση: Η σάλτσα δεν πρέπει να είναι πολλή σε ποσότητα ούτε πολύ έντονη η γεύση της πιπεριάς, τη θέλουμε διακριτική.

Σε ταψί του φούρνου στρώνουμε χαρτί ψησίματος.

Τοποθετούμε το ένα φύλλο σφολιάτας και με ρολό ή πλάστη το ανοίγουμε ελαφρά.

Βάζουμε τη μισή μοτσαρέλα και το μισό γκούντα, διασκορπίζοντας τα ομοιόμορφα να ισομοιραστούν πάνω στη σφολιάτα.

Στρώνουμε τις φέτες του ζαμπόν σε όλο το φύλλο σφολιάτας.

Βάζουμε τη σάλτσα πάνω στο ζαμπόν. Ο λόγος που δεν την βάζουμε πάνω στο κάτω φύλλο είναι για να μας γίνει πιο τραγανή, να μην υγροποιηθεί, να μην ποτίσει η σφολιάτα και μένει άψητη.

Πάνω από τη σάλτσα στρώνουμε το υπόλοιπο τριμμένο τυρί.

Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας. Κλείνουμε περιμετρικά, πιέζοντας με τα δάχτυλά μας.

Αλείφουμε με πινέλο με τον κρόκο αυγού αναμεμιγμένο με λίγο γάλα.

Με ένα πηρούνι κάνουμε τρύπες σε όλη την επιφάνεια.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, τους 195° για περίπου 25-30 λεπτά ή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

Τη βγάζουμε και την αφήνουμε να κρυώσει για λίγο. Στη συνέχεια κόβουμε σε κομμάτια και απολαμβάνουμε.

Καλή μας όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [αλμυρό στρόντελ με τυριά και αλλαντικά](#)

Πίτσα σφολιάτα

Βήμα προς Βήμα

1

Ξεπαγώνουμε τη σφολιάτα σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

2

Ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Σε κατσαρολάκι βάζουμε λίγο ελαιόλαδο, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και τις πιπεριές. Προσθέτουμε τη ντομάτα και λίγο αλάτι και πιπέρι. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά. Την αφήνουμε να κρυώσει καλά. Σημείωση: Η σάλτσα δεν πρέπει να είναι πολλή σε ποσότητα ούτε πολύ έντονη η γεύση της πιπεριάς, τη θέλουμε διακριτική.

- 3 Σε ταψί του φούρνου στρώνουμε χαρτί ψησίματος. Τοποθετούμε το ένα φύλλο σφολιάτας και με ρολό ή πλάστη το ανοίγουμε ελαφρά.
- 4 Βάζουμε τη μισή μοτσαρέλα και το μισό γκούντα, διασκορπίζοντας τα ομοιόμορφα να ισομοιραστούν πάνω στη σφολιάτα.
- 5 Στρώνουμε τις φέτες του ζαμπόν σε όλο το φύλλο σφολιάτας.
- 6 Βάζουμε τη σάλτσα πάνω στο ζαμπόν. Ο λόγος που δεν την βάζουμε πάνω στο κάτω φύλλο είναι για να μας γίνει πιο τραγανή, να μην υγροποιηθεί, να μην ποτίσει η σφολιάτα και μείνει άψητη.
- 7 Πάνω από τη σάλτσα στρώνουμε το υπόλοιπο τριμμένο τυρί.
- 8 Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας. Κλείνουμε περιμετρικά, πιέζοντας με τα δάχτυλά μας.
- 9 Αλείφουμε με πινέλο με τον κρόκο αυγού αναμεμιγμένο με λίγο γάλα.
- 10 Με ένα πηρούνι κάνουμε τρύπες σε όλη την επιφάνεια.
- 11 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, τους 195° για περίπου 25-30 λεπτά ή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.
- 12 Τη βγάζουμε και την αφήνουμε να κρυώσει για λίγο.
- 13 Στη συνέχεια κόβουμε σε κομμάτια και απολαμβάνουμε. Καλή μας όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το αλμυρό στρούντελ με τυριά και αλλαντικά