

Φτιάχνουμε εύκολα ατομική πίτσα στο τηγάνι πολύ γρήγορα και απλά, σαν να ψήθηκε σε ξυλόφουρνο. Με τη ζύμη του τηγανόψωμου ή της πίτσας γίνεται πάρα πολύ απλά και ψήνεται σε 5'. Δοκιμάστε τη!

## Τι θα χρειαστείτε

100 γρ. ζύμη για πίτσα ή ζύμη για τηγανόψωμο

3-4 κ.σ. κίτρινο τυρί που λιώνει, γκούντα/ ένταμ/ μοτσαρέλα

1-2 φέτες ζαμπόν ή γαλοπούλα

3-4 ντοματίνια

Μισή πιπεριά κομμένη σε λεπτές λωρίδες

3-4 μικρά μανιτάρια σε λεπτές φέτες

Λίγες σταγόνες ελαιόλαδο για το τηγάνι

Για τη σάλτσα: 2 κ.σ. κέτσαπ, λίγες σταγόνες ελαιόλαδο, λίγη ρίγανη

# Πίτσα σπέσιαλ στο τηγάνι

## Εκτέλεση συνταγής

Χρησιμοποιούμε τη ζύμη του τηγανόψωμου που έχουμε φυλάξει στη συντήρηση του ψυγείου, που είναι σχεδόν ίδια με τη βασική ζύμη για πίτσα. Αυτή η ζύμη έχει πολλές χρήσεις και θα σας δώσει πολλές εύκολες λύσεις. Δείτε την εδώ [ζύμη για τηγανόψωμο](#) και [βασική ζύμη για πίτσα](#)

Σωτάρουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο τα λαχανικά μας, για 1-2 λεπτά, ίσα να μαλακώσουν λιγάκι αλλά να είναι "ζωντανά".

Ανοίγουμε λεπτό το ζυμάρι μας, λίγο μικρότερο από τη διάμετρο του τηγανιού μας. Προσοχή, το τηγάνι πρέπει να είναι αντικολλητικό!

Βάζουμε λίγες σταγόνες ελαιόλαδο στο τηγάνι και τοποθετούμε το ζυμάρι μας, στρώνοντας και ανοίγοντας το λίγο με τα δάχτυλά μας, προσέχοντας φυσικά να μην καούμε.

Μόλις αρχίσει να παίρνει από κάτω λίγο χρώμα, το γυρνάμε να ψηθεί λίγο και από την άλλη μεριά. Η φωτιά μας πρέπει να είναι δυνατή, για να δημιουργηθούν οι χαρακτηριστικές "φουσκάλες" της πίτσας. Μοιάζει σαν να ψήθηκε σε φούρνο με ξύλα! Ψήνουμε ένα λεπτό και την ξαναγυρίζουμε.

Βάζουμε το τυρί, το ζαμπόν και τα υπόλοιπα σωταρισμένα υλικά. Ψήνουμε ακόμα ένα-δυο λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί.

Βγάζουμε την πίτσα και την κόβουμε στα 4.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [Πίτσα με κοτόπουλο](#)

# Πίτσα σπέσιαλ στο τηγάνι

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Χρησιμοποιούμε τη ζύμη του τηγανόψωμου που έχουμε φυλάξει στη συντήρηση του ψυγείου, που είναι σχεδόν ίδια με τη βασική ζύμη για πίτσα.-
- 2 Σωτάρουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο τα λαχανικά μας, για 1-2 λεπτά, ίσα να μαλακώσουν λιγάκι αλλά να είναι "ζωντανά".
- 3 Ανοίγουμε-λεπτό-το ζυμάρι μας, λίγο μικρότερο από τη διάμετρο του τηγανιού μας. Προσοχή, το τηγάνι πρέπει να είναι αντικολλητικό!
- 4 Βάζουμε λίγες σταγόνες ελαιόλαδο στο τηγάνι και τοποθετούμε το ζυμάρι μας, στρώνοντας και ανοίγοντας το λίγο με τα δάχτυλά μας, προσέχοντας φυσικά να μην καούμε.
- 5 Μόλις αρχίσει να παίρνει από κάτω λίγο χρώμα, το γυρνάμε να ψηθεί λίγο και από την άλλη μεριά.
- 6 Η φωτιά μας πρέπει να είναι δυνατή, για να δημιουργηθούν οι χαρακτηριστικές "φουσκάλες" της πίτσας. Μοιάζει σαν να ψήθηκε σε φούρνο με ξύλα! Ψήνουμε ένα λεπτό και την ξαναγυρίζουμε.

7 Βάζουμε τη σάλτσα, το τυρί, το ζαμπόν και τα υπόλοιπα σωταρισμένα υλικά.

8 Ψήνουμε ακόμα ένα-δυο λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί.

9 Βγάζουμε την πίτσα και την κόβουμε στα 4.- Καλή όρεξη!