

Πανεύκολη συνταγή για ζύμη πίτσας. Απλή και γρήγορη, αφράτη και πολύ νόστιμη! Φτιάξτε αυτή τη συνταγή και βάλτε πάνω στο ζυμάρι σας τη σάλτσα και τα υλικά της αρεσκείας σας. Απολαύστε εύκολα και γρήγορα τη δική σας σπιτική πίτσα!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή τύπου 00 ιταλικό για πίτσα

1 φακελάκι ξηρή μαγιά ή 25 γρ. νωπή

1 κοφτή κουταλιά του γλυκού αλάτι

Νερό όσο πάρει

# Βασική συνταγή για ζύμη πίτσας

## Εκτέλεση συνταγής

Αφρατεύουμε το αλεύρι, προσθέτουμε τη νωπή μαγιά διαλυμένη ή την ξερή απευθείας και αναμιγνύουμε. Ρίχνουμε το αλάτι. Προσθέτουμε σταδιακά νερό μέχρι να έχουμε μια λεία και ελαστική ζύμη. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί και να φουσκώσει για μισή έως μία-ώρα. Την ξαναδουλεύουμε και την αφήνουμε να φουσκώσει ξανά για 15 λεπτά, αν έχουμε χρόνο. Στη συνέχεια την ανοίγουμε με τα χέρια μας κυκλικά. Βάζουμε σάλτσα και τα υλικά της αρεσκείας μας. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200-220°C.

Η συνταγή δίνει 2-3 μεγάλες πίτσες, ανάλογα τα γούστα μας και πόσο παχιά και αφράτη θέλουμε τη ζύμη μας.

# Βασική συνταγή για ζύμη πίτσας

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Αφρατεύουμε το αλεύρι και προσθέτουμε τη νωπή μαγιά διαλυμένη ή την ξερή απευθείας και αναμιγνύουμε.
- 2 Ρίχνουμε το αλάτι.
- 3 Προσθέτουμε σταδιακά νερό μέχρι να έχουμε μια λεία και ελαστική ζύμη.
- 4 Την αφήνουμε να ξεκουραστεί και να φουσκώσει για μισή έως μία-ώρα.
- 5 Την ξαναδουλεύουμε και την αφήνουμε να φουσκώσει ξανά για 15 λεπτά, αν έχουμε χρόνο.
- 6 Την ανοίγουμε με τα χέρια μας κυκλικά σε "δίσκο", αφήνοντας στην περιφέρεια "φουσκωτά" τοιχώματα.
- 7 Βάζουμε σάλτσα και τα υλικά της αρεσκείας μας.
- 8 Ψήνουμε περίπου 20 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 200-220°C.