

Pizza με θαλασσινά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Μια πίτσα με θαλασσινά που θα καλύψει την ανάγκη σου για πίτσα στη Σαρακοστή...

Συστατικά

- 300 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 150 γρ χλιαρό νερό
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. αλάτι
- Για τη γέμιση: 1 τόνο σε κονσέρβα
- 200 γρ. μύδια καθαρισμένα
- 250 γρ γαρίδες καθαρισμένες
- 3 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 2 φρέσκοι ντομάτες κομμένες σε φέτες
- 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη

- Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη
- Ελιές καλαμών χωρίς κουκούτσι κομμένες σε ροδέλες
- Φυτικό τυρί (προαιρετικά)

Τρόπος μαγειρέματος

- Διάλυσε τη μαγιά στο νερό και αφού κοσκινήσεις το αλεύρι ανακάτεψε όλα τα υλικά, λάδι, νερό και αλάτι μαζί
- Ζύμωσε καλά με τα χέρια σου, σκέπασε με πετσέτα και άφησέ την σε ζεστό μέρος για 30 λεπτά να φουσκώσει
- Στράγγιξε τον τόνο στο μεταξύ και κόψε σε κομματάκια
- Σε ένα μπολ ανάμειξε τον πολτό ντομάτας, το σκόρδο, τα θαλασσινά και το αλατοπίπερο.
- Στρώσε τη ζύμη σε αντικολλητικό ταψί και βάλε από πάνω το μίγμα των θαλασσινών
- Από πάνω στρώσε τις ροδέλες ντομάτας πασπαλισμένες με λίγη ρίγανη και τις ελιές σε ροδέλες! Προαιρετικά πρόσθεσε το φυτικό τυρί
- Ψήσε την πίτσα σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 25 λεπτά περίπου, να ροδίσει η ζύμη

Πηγή: tlife.gr