**Πίτσα**

Σύγχρονες μελέτες αναφέρουν ότι η πίτσα οφείλει το σχήμα της στους Πέρσες, οι οποίοι έψηναν ψωμί στις ασπίδες τους. Η σύλληψη της ιδέας της πίτσας έγινε στην αρχαία Ελλάδα, όπου ονομαζόταν πλακούντας και στα βυζαντινά χρόνια πίτα. Η χρονολογία θεσμός για την πίτσα είναι το 1889 όταν ανακαλύφθηκε η πίτσα μαργαρίτα. Ο Ράφαελ Εσποζίτο ετοίμασε διάφορες πίτσες για την βασίλισσα Μαργαρίτα και τον βασιλιά Ουμπέρτο. Μία εκ των οποίων με μοτσαρέλα, τομάτα και βασιλικό. Στα χρώματα της σημαίας της Ιταλίας. Η βασίλισσα ενθουσιάστηκε και ο σεφ έδωσε προς τιμήν της βασίλισσας το όνομά της στη πίτσα.

Το βασικό στοιχείο που πρέπει να προσέχει κανείς για την επιλογή αλεύρων για την παρασκευή της ζύμης, είναι ο βαθμός ραφιναρίσματος γνωστός ως (w). Η ποιότητα του (w), εξαρτάται από την ποιότητα της πρωτεΐνης. Το (w) είναι σημαντικό, γιατί δείχνει πόσο δυνατό είναι το αλεύρι σε σχέση με την απορρόφηση νερού.

**120-170 w αλεύρι**, για μπισκότα ή κράκερ.
**230-260 w αλεύρι**, το οποίο ενδείκνυται για πίτσα φτιαγμένη με άμεσο ζυμάρι μικρής ζύμωσης. (ζυμάρι που πρέπει να χρησιμοποιηθεί μέσα σε 8 ώρες)
**280-330 w αλεύρι**, κατάλληλο για πίτσα φτιαγμένη από άμεσο ζυμάρι μακράς ζύμωσης (πρέπει να μείνει για 24 ώρες πριν χρησιμοποιηθεί) και έμμεσο ζυμάρι. (ζυμάρι που περιέχει και άλλα αλεύρια)

Υπάρχουν 2 είδη πίτσας. Η ιταλική, με λεπτή ζύμη και περιορισμένο αριθμό υλικών, εξαιρετικής ποιότητας, και η καναδική, με πιο χοντρή ζύμη και πληθώρα υλικών που τη συνθέτουν.

**ΖΥΜΑΡΙ ΠΙΤΣΑΣ (Basic)
1 κλ. Αλεύρι τύπου 00
22 γρ. αλάτι
10 γρ. ζάχαρη
480 γρ. νερό
4 γρ. μαγιά
20 γρ. ελαιόλαδο**

Τοποθετούμε το αλεύρι, το αλάτι, και τη ζάχαρη στον κάδο του μίξερ. Προσθέτουμε το νερό και κρατάμε λίγο νερό για να διαλύσουμε τη μαγιά. Ζυμώνουμε μέχρι να ενσωματωθούν τα υλικά και ρίχνουμε τη μαγιά και το ελαιόλαδο. Μόλις το ζυμάρι αποκτήσει λεία υφή, το αφήνουμε σκεπασμένο με βρεγμένη πετσέτα για 30 λεπτά. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος και βάζουμε σκεπασμένο με πετσέτα στο ψυγείο.

**Ψήσιμο**Η θερμοκρασία και ο χρόνος, ποικίλουν ανάλογα το είδος της πίτσας. Παραδοσιακά, ψήνεται σε ξυλόφουρνο για 2-3 λεπτά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Το ιδανικό ξύλο είναι η ελιά, γιατί δεν βγάζει πολύ κάπνα στο ψήσιμο. Οι σύγχρονοι φούρνοι, έχουν πλάκα ψησίματος στο κάτω μέρος και αντιστάσεις στο επάνω μέρος. Το ζυμάρι ακουμπά στην πλάκα και ψήνεται σε 3-4 λεπτά, στους 350 βαθμούς.

**Σάλτσα**Το μυστικό της σάλτσας είναι η ίδια η ντομάτα. Καλύτερη ποικιλία είναι η Ρόμα και η Σαν Μαρτζάνο, καθώς έχουν πλούσια σάρκα. Μπορούμε να βάλουμε ντομάτες ξεφλουδισμένες σε σουρωτήρι με λίγο αλάτι για να αποβάλλουν ποσότητα υγρών. Στη συνέχεια πολτοποιούμε και προσθέτουμε αρωματικά όπως φρέσκο βασιλικό ή ρίγανη, αλάτι, ζάχαρη και λίγο ελαιόλαδο. Επίσης μπορούμε και να τις μαγειρέψουμε. Κάνουμε σοτέ σκόρδο σε ελαιόλαδο, ρίχνουμε τις ντομάτες και βράζουμε σε σιγανή φωτιά, μέχρι να πήξει. Τέλος, βάζουμε αλάτι, ζάχαρη και φρέσκο βασιλικό ή ρίγανη.

**Πιο γνωστά είδη πίτσας
Μαργαρίτα (**σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, βασιλικός**)
Ναπολιτάνα (**σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, αντζούγιες, κάπαρη, φρέσκια ρίγανη**)
Τέσσερα τυριά (**σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, γκοργκοντζόλα, πεκορίνο**)
Μαρινάρα (**σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, ρίγανη, ελαιόλαδο**)**

**ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΖΥΜΕΣ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ**

* **ΑΦΡΑΤΗ ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ
Υλικά** : 1 κιλό αλεύρι για πίτσα τύπου 00, 8 γρ. ξηρή μαγιά, 10 γρ. αλάτι, 275 γρ. γάλα πλήρες, 175 γρ. ηλιέλαιο, 330 γρ. αναψυκτικό με ανθρακικό (λεμονάδα).
**Εκτέλεση** : Ρίξτε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι ανακτεμένο με τη μαγιά. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το ηλιέλαιο. Ζυμώστε για 2-3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για 5-6 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα ρίχνοντας λίγο-λίγο το ηλιέλαιο μέχρι να σχηματιστεί μια ελαστική και εύπλαστη ζύμη. Αφήστε το ζυμάρι στο ψυγείο για 12-24 ώρες να φουσκώσει και μετά μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε. Με το ίδιο ζυμάρι, μπορείτε να φτιάξετε αφράτο πεϊνιρλί ή ψωμάκια για σάντουιτς.
* **ΤΡΑΓΑΝΗ ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ
Υλικά** : 800 γρ. αλεύρι δυνατό τύπου 70%, 200 γρ. αλεύρι κίτρινο ψιλό τύπου Μ (μαλακό), 15 γρ. ξηρή μαγιά, 14 γρ. αλάτι, 3 κ.σ. σησαμέλαιο, 620 γρ. γάλα φρέσκο πλήρες, 100 γρ. καλαμποκάλευρο.
**Εκτέλεση :** Ρίξτε στον κάδο όλα τα υλικά, εκτός από το καλαμποκάλευρο. Ζυμώστε για 2-3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για 5-6 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί μια λεία, ελαστική και εύπλαστη ζύμη. Αφήστε το ζυμάρι σκεπασμένο στο ψυγείο για 8-12 ώρες να φουσκώσει αργά. Μετά αφήστε να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και μετά μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε. Για να γίνει η πίτσα τραγανή, πασπαλίστε με καλαμποκάλευρο το ταψάκι όπου θα στρώσετε το ζυμάρι, καθώς και την επιφάνεια του ζυμαριού και μετά ρίξτε τη σάλτσα. Επίσης, αλέιψτε με λίγο σησαμέλαιο τις άκρες του ζυμαριού.
* **ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΑΥΓΟ
Υλικά :** 1 κιλό αλεύρι τύπου 00 για πίτσα, 18 γρ. ξηρή μαγιά, 16 γρ. αλάτι, 40 γρ. ζάχαρη, 40 γρ. σησαμέλαιο, 30 γρ. γάλα σε σκόνη, 2 αυγά, 1 κ.γ. βασιλικός αποξηραμένος, 550 γρ. νερό.
**Εκτέλεση :** Ρίξτε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά, εκτός από το σησαμέλαιο που θα το προσθέσετε λίγο πριν την ολοκλήρωση του ζυμώματος. Ζυμώστε για 2-3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 5-6 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
* **ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΙΤΑΛΙΚΗ ΠΙΤΣΑ
Υλικά :** 750 γρ. αλεύρι δυνατό, 250 γρ. αλεύρι κίτρινο τύπου Μ, 620 γρ. νερό, 20 γρ. αλάτι, 120 γρ. φυσικό προζύμι, 5 γρ. μαγιά νωπή, 30 γρ. βούτυρο λιωμένο.
**Εκτέλεση :** Ρίξτε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για 6 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί μία μαλακιά και εύπλαστη ζύμη. Αφήστε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 2-3 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου. Χωρίστε σε κομμάτια των 250-350 γρ. , πλάστε τα σε μπαλάκια, τυλίξτε τα με μεμβράνη και αφήστε στο ψυγείο για ένα βράδυ πριν τα ανοίξετε σε λεπτά φύλλα για να φτιάξετε την πίτσα σας.

Στην Ιταλία, πέρα από την ιταλική συνηθισμένη πίτσα με τη λεπτή και τραγανή ζύμη, υπάρχει και η Νεαπολίτικη πίτσα και η πίτσα λαμαρίνα. Αλλά υπάρχουν διάφορα είδη πίτσας. Στην Ιταλία χρησιμοποιούν 2 ή 3 τρόπους για να κάνουν πίτσα.
Η **νεαπολίτικη πίτσα** έχει τις χαρακτηριστικές γωνίες που είναι πιο φουσκωτές και γεμάτες αέρα. Για την πίτσα αυτή χρησιμοποιείται άμεσο ζύμωμα και ψήσιμο σε νεαπολίτικο φούρνο. Υπάρχουν διαφορές σε κάθε πίτσα. Πόση υγρασία έχει το ζυμάρι, σε πόση θερμοκρασία ψήνεται και τέλος το πως ανοίγουμε τη πίτσα. Στην περίπτωση της νεαπολίτικης πίτσα μετ ατις χαρακτηριστικές γωνίες, ψήνουμε σε νεαπολίτικο φούρνο σε θερμοκρασία κοντά στους 450-500 βαθμούς.

Από την άλλη, υπάρχει και η **πίτσα λαμαρίνα**. Η συγκεκριμένη πίτσα χρειάζεται χαμηλότερη θερμοκρασία στο φούρνο για να ψηθεί, κοντά στους 200 βαθμούς. Η πίτσα λαμαρίνα είναι πιο τραγανή από τη νεαπολίτικη πίτσα.

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΖΥΜΩΣΗΣ (ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ)**

**Απευθείας ζύμωση με το χέρι με αλεύρι ολικής άλεσης
Υλικά :** 500 γρ. αλεύρι για πίτσα τύπου 00, 500 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης, 700 γρ. νερό κρύο, 2 γρ. μαγιά νωπή, 25 γρ. αλάτι.
**Εκτέλεση :** Σε ένα μπολ, προσθέτουμε το νερό και διαλύουμε καλά τη μαγιά. Το νερό είναι κρύο, γιατί θα το αφήσουμε να ζυμωθεί για τουλάχιστον 24 ώρες, οπότε δεν χρειάζεται να δώσουμε θερμοκρασία για να επιταχύνουμε τη διαδικασία. Στη συνέχεια, ανακατεύουμε τα δύο αλεύρια και τα προσθέτουμε στο νερό. Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να απορροφηθεί καλά το αλεύρι. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί 30 λεπτά. Μετά τα 30 λεπτά, αυτό που βλέπουμε είναι ότι τα αλεύρια έχουν απελευθερώσει τη γλουτένη και το ζυμάρι έχει γίνει εύπλαστο. Μετά θα προσθέσουμε το αλάτι και θα ολοκληρώσουμε τη ζύμωση με το χέρι ζυμώνοντας το ζυμάρι στο τραπέζι. Ζυμώνουμε από έξω προς τα μέσα. Τραβάμε λίγο το ζυμάρι και διπλώνουμε προς τα μέσα. Σταματάμε το ζύμωμα, μόλις έχουμε ένα απαλό και ελαστικό ζυμάρι. Καλύπτουμε το ζυμάρι με το μπολ και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για μία ώρα σε θερμοκρασία δωματίου. Μετά κάνουμε 2 διπλώματα και δημιουργούμε μία μπάλα με αέρα μέσα που θα βοηθήσει στο φούσκωμα. Βάζουμε σε ανάλογο μπολ, καλύπτουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε να ζυμωθεί 24 ώρες στο ψυγείο.

**Απευθείας ζύμωμα με ζυμωτήριο με αλεύρι για πίτσα τύπου 00
Υλικά :** 1 κιλό αλεύρι για πίτσα τύπου 00, 600 γρ. νερό κρύο, 2 γρ. φρέσκια μαγιά, 25 γρ. αλάτι.
**Εκτέλεση :** Στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε το νερό μαζί με τη μαγιά. Ανακατέυουμε με τον γάτζο στη ταχύτητα 1 (αργό) μέχρι να διαλυθεί η μαγιά και το νερό γίνει λευκό. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το μισό αλεύρι και ανακατεύουμε στο σιγανό. Αφού ενσωματωθεί, θα προσθέσουμε και το υπόλοιπο αλεύρι. Η όλη διαδικασία διαρκεί περίπου 10 λεπτά. 2 λεπτά πριν τελειώσει το ζύμωμα, προσθέτουμε το αλάτι. Καλύπτουμε το ζυμάρι με το μπολ και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για μία ώρα σε θερμοκρασία δωματίου. Μετά κάνουμε 2 διπλώματα και δημιουργούμε μία μπάλα με αέρα μέσα που θα βοηθήσει στο φούσκωμα. Βάζουμε σε ανάλογο μπολ, καλύπτουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε να ζυμωθεί 24 ώρες στο ψυγείο.

**Έμμεσο ζύμωμα σε ζυμωτήριο με προζύμι (Έμμεσο λέγεται γιατί δεν ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί ταυτόχρονα)
Υλικά για το προζύμι :** 500 γρ. αλεύρι για πίτσα τύπου 00, 250 γρ. νερό κρύο, 2 γρ. νωπή μαγιά
**Εκτέλεση :** Βάζουμε το αλεύρι στο μίξερ. Διαλύουμε με τα χέρια μας τη μαγιά στο αλεύρι. Ανακατεύουμε με το γάντζο σε χαμηλή ταχύτητα και προσθέτουμε το νερό. Ζυμώνουμε για 3 λεπτά. Το αποτέλεσμα είναι ένα ζυμάρι που σπάει. Το κλείνουμε σε βάζο και το αφήνουμε 24 ώρες στο ψυγείο.
**Υλικά για το ζυμάρι :** 500 γρ. αλεύρι για πίτσα, 350 γρ. κρύο νερό, 25 γρ. αλάτι και το προζύμι που κάναμε χθες.
**Εκτέλεση :** Προσθέτουμε το αλεύρι στο μίξερ και μέσα βάζουμε το προζύμι το οποίο το σπάμε με τα χέρια μας. Έπειτα βάζουμε περίπου το 60% από το νερό. Χτυπάμε στην αργή ταχύτητα για 4 λεπτά. Στη συνέχεια, ανεβάζουμε λίγο την ταχύτητα και προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό. Εδώ θέλουμε να απορροφηθεί γρήγορα το υπόλοιπο νερό γι αυτό ανεβάζουμε την ταχύτητα σε μεσαία. 2 λεπτά πριν το τέλος, προσθέτουμε το αλάτι. Καλύπτουμε το ζυμάρι με το μπολ και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για μία ώρα σε θερμοκρασία δωματίου. Μετά κάνουμε 2 διπλώματα και δημιουργούμε μία μπάλα με αέρα μέσα που θα βοηθήσει στο φούσκωμα. Βάζουμε σε ανάλογο μπολ, καλύπτουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε να ζυμωθεί 24 ώρες στο ψυγείο. 6 ώρες πριν χρησιμοποιήσουμε το ζυμάρι το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου.

**Μορφοποίηση Ζυμαριού**Πρωτού χρησιμοποιήσουμε το ζυμάρι, πρέπει να το αφήσουμε περίπου 6 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου. Ανάλογα με την εποχή. Το καλοκαίρι 4 ώρες είναι αρκετές. Κόβουμε το ζυμάρι με σπάτουλα σε κομμάτια των 250 γραμμαρίων για κάθε πίτσα. Σχηματίζουμε μπαλάκια και τα αφήνουμε σε πλαστικά τάπερ. Κλείνουμε με καπάκι και αφήνουμε να διπλασσιαστούν σε όγκο σε θερμοκρασία δωματίου.

**Νεαπολίτικη Πίτσα**Αφού έχουν φουσκώσει τα ζυμάρια, προετοιμάζουμε τον φούρνο μας. Ο νεαπολίτικος φούρνος πιάνει θερμοκρασίες 450- 490 βαθμούς. Έτσι η πίτσα θα ψηθεί περίπου σε 90 δευτερόλεπτα. Αυτό είναι το χαρακτηριστικό αυτής της πίτσας. Λεπτή στο κέντρο και φουσκωτή στις γωνίες, οι οποίες είναι αφράτες και όχι τραγανές.
Βάζουμε στον πάγκο μας ποσότητα από αλεύρι σιμιγδαλιού ή σιμιγδάλι χοντρό. Ακουμπάμε πάνω το ζυμάρι και πασπαλίζουμε λίγο σιμιγδάλι και πάνω στο ζυμάρι. Για να ανοίξουμε σε πίτσα, με τα δάχτυλά μας, δημιουργούμε ένα βουναλάκι στο κέντρο πιέζοντας γύρω γύρω ώστε να δημιουργήσουμε ένα λακάκι. Στη συνέχεια, με τις άκρες των χεριών ανοίγουμε την πίτσα από το λακάκι που δημιουργήσαμε χωρίς να πατάμε τις γωνίες. Αφού έχει σχηματιστεί η πίτσα, προσθέτουμε τα υλικά μας. Πρώτα η σάλτσα ντομάτας, μετά κάποιο αλλαντικό της επιλογής μας (τσορίθο π.χ.), ελιές, μοτσαρέλα βουβαλίσια και φύλλα βασιλικού. Τέλος προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο. Αλευρώνουμε ελάχιστα το φτυάρι μας για να μη κολλήσει η πίτσα και τοποθετούμε τη πίτσα στο φτυάρι. Ταιριάζουμε λίγο την πίτσα να τις δώσουμε στρόγγυλο σχήμα και την ψήνουμε. Αφήνουμε την πίτσα στο φούρνο και επειδή ο φούρνος είναι στους 450 βαθμούς είναι σημαντικό να προσέχουμε να μη καεί, κάνοντας όποτε χρειάζεται γυρίσματα. Για το τέλος, προσθέτουμε λίγα φύλλα βασιλικού και σερβίρουμε.
Για να ψήσουμε σε οικιακό φούρνο, θα χρειαστεί να ψήσουμε σε πέτρα ψησίματος η οποία θα είναι είδη στο φούρνο και θα ψήσουμε για 3.5 λεπτά στους 350 βαθμούς ή στο πρόγραμμα για πίτσα.

**Πίτσα Λαμαρίνας**Για τη πίτσα αυτή που την ψήνουμε σε ταψί θα χρειαστούμε ζυμάρι 900 γρ. που το έχουμε αφήσει να φουσκώσει σε γαστρονομ ανάλογο για να πάρει πιο εύκολα το σχήμα που θελουμε. Ψήνεται στις αντιστάσεις στους 250 βαθμούς. Δεν χρησιμοποιούμε καθόλου υγρασία για το ψήσιμο.
Αρχικά βάζουμε στον πάγκο μας αλεύρι σιμιγδαλιού για να ανοίξουμε το ζυμάρι. Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο στο ταψί και το απλώνουμε με ένα πινέλο να πάει παντού. Βάζουμε το ζυμάρι πάνω στο αλεύρι και πασπαλίζουμε λίγο και από πάνω. Ανοίγουμε το ζυμάρι με τα δάχτυλά μας πιέζοντας αρχικά γύρω γύρω και στη συνέχεια πιέζοντας στο εσωτερικό. Διπλώνουμε το μισό ζυμάρι πάνω στον καρπό από το χέρι μας και με το άλλο το σηκώνουμε και το τοποθετούμε ανάποδα στο ταψί. Εάν έχει ξεκουραστεί καλά το ζυμάρι, τότε θα έχει πολλές φουσκάλες.
Βάζουμε τη σάλτσα ντομάτας στη πίτσα και την απλώνουμε με το χέρι μας για να μη τραυματίσουμε το ζυμάρι. Προσθέτουμε και ελαιόλαδο. Ψήνουμε στους 250 για 15 λεπτά. Τα τελευταία 2 λεπτά θα προσθέσουμε το τσορίθο, τη μοτσαρέλα και το βασιλικό.

**Πίτσα Μαργαρίτα
Υλικά :** 250 γρ. ζυμάρι (προετοιμασία άμμεσου ζυμώματος με αλεύρι 00),100 γρ. σάλτσα ντομάτας φυσική, 100 γρ. μοτσαρέλα βουβαλίσια, 10 γρ. παρμεζάνα, 10 γρ. ελαιόλαδο, 5 φύλλα φρέσκου βασιλικού.
**Εκτέλεση :** Ανοίγουμε το ζυμάρι σύμφωνα με το νεαπολίτικο τρόπο. Προσθέτουμε τα υλικά μας και ψήνουμε 90 δευτερόλεπτα στον νεαπολίτικο φούρνο.

**Νεαπολίτικο Καλτσόνε
Υλικά :** 250 γρ. ζυμάρι (προετοιμασία άμμεσου ζυμώματος με αλεύρι 00), 50 γρ. σάλτσα ντομάτας φυσική, 50 γρ. μοτσαρέλα, 50 γρ. καπνιστό προβολόνε, 100 γρ. ρικότα, 50 γρ. πεπερόνι, 10 γρ. ελαιόλαδο, 4 φύλλα βασιλικού.
**Εκτέλεση :** Ανοίγουμε το ζυμάρι σύμφωνα με τον νεαπολίτικο τρόπο, μόνο που εδώ ανοίγουμε και τις γωνίες. Βάζουμε τα υλικά μας και διπλώνουμε το ζυμάρι στη μέση. Μπορούμε να βάλουμε τη σάλτσα ντομάτας από πάνω. Κάνουμε μία τρυπούλα από πάνω για ανα απελευθερωθεί ο ατμός. Ψήνουμε για 2 λεπτά επιπλέον στο στόμιο κοντά του φούρνου.

**Τηγανητή Νεαπολίτικη πίτσα
Υλικά :** 250 γρ. ζυμάρι (προετοιμασία άμμεσου ζυμώματος με αλεύρι 00), 50 γρ. σάλτσα ντομάτας, 50 γρ. μοτσαρέλα βουβαλίσια, 50 γρ. καπνιστό προβολόνε, 100 γρ. ρικότα, 50 γρ. πεπερόνι, 4 φύλλα βασιλικού.
**Εκτέλεση :** Κάνουμε την πίτσα όπωε το καλτσόνε, με τη μόνη διαφορά ότι τηγανίζουμε στους 180 βαθμούς για 3-4 λεπτά.

**Πίτσα στη λαμαρίνα
Υλικά :** 900 γρ. ζυμάρι που έγινε με έμμσο ζύμωμα και προζύμι, 300 γρ. σάλτσα ντομάτας, 200 γρ. μοτσαρέλα, 80 γρ. πεπερόνι, 20 γρ. μαύρες ελιές, 20 γρ. ελαιόλαδο, 10 φύλλα βασιλικού.
**Εκτέλεση :** Απλώνουμε την πίτσα στο ταψί, προσθέτουμε σάλτσα ντομάτς και ψήνουμε για 13 λεπτά στους 250 βαθμούς. Βάζουμε τα υλικά και ψήνουμε για άλλα 2 λεπτά.