|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Πίτσα****Υλικά για ζύμη*** 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (ή για ζυμωτό ψωμί)
* 5 γρ. μαγιά (1 κουταλάκι)
* 1 κουταλιά ελαιόλαδο
* 1 πρέζα αλάτι
* 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
* 250 ml χλιαρό νερό

**Εκτέλεση*** Ρίχνουμε σε ένα μπολ τη μαγιά, τα αλεύρι και το αλάτι. και ρίχνουμε χλιαρό νερό 125ml στο μπολ.
* Ανακατεύουμε καλά και ρίχνουμε επίσης 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο και τη ζάχαρη.
* Ανακατεύουμε τα υλικά μέχρι να σχηματιστεί το ζυμάρι.
* Απλώνουμε [**ελαιόλαδο**](https://www.olivemagazine.gr/chrisima/symvoules/ti-prepei-na-petaxete-amesa-ap-to-ntoulapi-ton-trofimon-sas/) σε μια επιφάνεια, τοποθετούμε πάνω τη ζύμη και ζυμώνουμε για 10 λεπτά μέχρι να έχουμε ένα αφράτο ζυμάρι.
* Αλείφουμε με ελαιόλαδο ένα άλλο μπολ και τοποθετούμε μέσα το ζυμάρι. Το σκεπάζουμε είτε με μια πετσέτα κουζίνας, είτε με διάφανη μεμβράνη και το αφήνουμε να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό μέρος για τουλάχιστον 1 ώρα.

**Σάλτσα*** 1 κρεμμύδι
* 1-2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
* 2 κουταλιές της σούπας πελτέ ντομάτας
* 400 γρ. ντομάτα κονκασέ
* 1 κουταλιά της σούπαςζάχαρη
* 1 κ.γ. ξερή ρίγανη
* 5-6 κλ. θυμάρι, φρέσκο, μόνο τα φύλλα
* αλάτι
* πιπέρι

**Εκτέλεση**Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι.Σε ένα τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το ελαιόλαδο, και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2-3 λεπτά.Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας, και συνεχίζουμε να σοτάρουμε για άλλα 2 λεπτά.Ρίχνουμε την ντομάτα κονκασέ, τη ζάχαρη, και ανακατεύουμε με μία κουτάλα.Προσθέτουμε τη ρίγανη, το θυμάρι, το αλάτι και το πιπέρι.Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε για αλλα λίγα λεπτά μέχρι να εξατμιστεί η υγρασία.Σερβίρουμε πάνω σε οποιαδήποτε ζύμη πίτσας.**Γέμιση**Αυτοσχεδιάστε!! |  **Pizza****Ingredients for dough*** 500 gr. all-purpose flour (or for sourdough bread)
* 5 gr. yeast (1 tsp)
* 1 tablespoon olive oil
* A little salt
* 1 tablespoon sweet sugar
* 250 mllukewarmwater

**Method*** Put the yeastthe flour and salt in a bowl
* Pour 125ml lukewarm water
* Stir well
* Add 2 tablespoons oliveoil and the sugar
* Mix welluntil you get a smooth dough
* Spread oliveoil on a surface and knead the dough for 10΄
* Spread oliveoil on a bowl and put the dough inside to let it rest for at least an hour.Remember to cover with a kitchen towel.

**Sauce*** 1 onion
* 1-2 tablespoons of oliveoil
* 2 tablespoons of tomato paste
* 400gr tomato concache
* 1 tablespoon of sugar
* 1 teaspoon oregano
* 5-6 fresh thyme (leaves only)
* Salt
* Pepper

**Method**Chop the onion.In a frying pan, over medium heat, pour the olive oil and saute the onion for 2-3 minutesAdd the tomato paste, and continue sauteing for another 2 minutes.Add the tomato concache, the sugar, and stir with a spoon.Add the oregano, thyme, salt and pepper.We continue stirring for a few minutes until the moisture evaporates.Serve on any pizza dough.**Stuffing**Improvise!! | **Pizza****Ingredientepentrualuat*** 500 gr. făină universal

 (sau pentru pâine cu aluat)* 5 gr. drojdie (1 lingurita)
* 1 lingurăulei de măsline
* 1 praf de sare
* 1 lingurita. zahăr dulce
* 250 ml apăcaldă

**Metodă*** Se toarnădrojdia, făinașisareaîntr-

un bol.șiturnați 125 ml de apăcaldăîn vas.* Se amestecăbine și se toarnăși 2 linguri.ulei de maslinesizaharal
* Se amestecăingredientelepână se formeazăaluatul
* Intindetiulei de maslinepe o suprafata, asezati

Deasupraaluatulsifra mantatitim de 10 minute panaobtineti un aluatpufos* Se unge un alt vas cu ulei de maslinesi se aseazaaluatulinauntru. Acoperiți-l fie cu un prosop de bucătărie, fie cu folietransparentășilăsați-l să se odihneascăîntr-un loccaldtimp de celpuțin 1 oră.

**Sos*** 1 ceapă
* 1-2 linguri de ulei de măsline
* 2 linguri de pasta de tomate
* 400 gr. concache de roșii
* 1 lingura de zahar
* 1 lingurita oregano uscat
* 5-6 linguri. cimbru, proaspăt, numai Frunze
* Sare
* Πιπέρι

**Metodă**Tăiațimăruntceapa.Intr-o tigaie, la focmediu, turnamuleiul de maslinesicalimceapa 2-3 minute.Adăugați pasta de roșiișicontinuațisăprăjițiîncă 2 minute.Adăugațiconcacheul de roșii, zahărulșiamestecați cu o lingură.Adăugați oregano, cimbru, sareși piper..Continuămsăamestecămîncăcâteva minute pânăcândumezeala se evaporă..Servițipeoricealuat de pizza.**Umplutura**Improvizați!! |  |