

ΠΙΤΣΑ



ΥΛΙΚΑ

- 2 κιλα αλεύρι
- 4 φλιτζάνια νερό
- 2 μαγιές
- 1 κουταλάκι γλυκού αλάτι
- 2 κουταλιές σούπας λάδι
- 20 φέτες γαλοπούλα
- 2 σακουλάκια τυρί τριμμένο
- 4 πιπεριές
- 1 σάλτσα



ΠΙΩΤΗΣ



ΕΙΣ





1. ΠΡΟΘΕΡΜΑΙΝΩ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΟΥΣ 180°



2. ΜΕΣΑ ΣΕ ΜΙΑ ΛΕΚΑΝΗ ΡΙΧΝΩ ΑΛΕΥΡΙ,
ΝΕΡΟ,ΜΑΓΙΑ,ΑΛΑΤΙ,ΛΑΔΙ



3. ΖΥΜΩΝΩ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ, ΑΦΗΝΩ ΝΑ ΦΟΥΣΚΩΣΕΙ ΚΑΙ
ΧΩΡΙΖΩ ΤΗ ΖΥΜΗ ΣΤΑ 2



4. ΑΠΛΩΝΩ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΣΕ 2 ΤΑΨΙΑ
ΚΑΙ ΤΑ ΒΑΖΩ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ



5. ΜΕΤΑ ΑΠΟ 15' – 20' Η ΠΙΤΣΑ ΕΙΝΑΙ ΕΤΟΙΜΗ

ΕΙΔΙΚΟ ΔΗΜΟΤΙΚΟ