

Σπιτικά πιτσάκια



(για 4 κομμάτια)

Για την ζύμη:

175 γρ. αλεύρι

150 μλ νερό

30 γρ. μαγιά ξερή

1 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι

Για την σάλτσα:

Ντοματοπελτέ

1 σκ. σκόρδο

1 κ.γ. ζάχαρη

Αλάτι-πιπέρι

1 κ.σ. ελαιόλαδο

Ρίγανη

Για την γέμιση:

Σαλάμι αέρος, κίτρινα τυριά

Μανούρι (αντί για μοτσαρέλα)

Φρέσκο σπανάκι ή ρόκα

Σε μια πλαστική λεκανίτσα ρίχνουμε το αλεύρι, το αλάτι και το ελαιόλαδο και μετά σταδιακά το νερό χλιαρό. Ανακατεύουμε καλά και ζυμώνουμε με το χέρι. Όταν η ζύμη πλάθεται εύκολα είναι έτοιμη. Σκεπάζουμε την λεκανίτσα και την αφήνουμε 20 λεπτά να ξεκουραστεί.

Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε την σάλτσα. Ρίχνουμε σε ένα κατσαρολάκι τον ντοματοπελτέ με λίγο ελαιόλαδο, λίγη ζαχαρίτσα για να σπάσει η ξινίλα της ντομάτας, ρίγανη, αλάτι και πιπέρι. Ρίχνουμε και μια ολόκληρη σκελίδα σκόρδο, για να δώσει το άρωμα της και να την αφαιρέσουμε εύκολα μετά. Ανάβουμε την φωτιά και περιμένουμε να βράσει η σάλτσα και να δέσει.

Όταν περάσουν τα 20 λεπτά και φουσκώσει η ζύμη, την ξαναζυμώνουμε και την χωρίζουμε σε μικρά μπαλάκια, όσα και τα πιτσάκια που θα κάνουμε. Ανοίγουμε με το χέρι τα πιτσάκια και σε αυτό το σημείο προσθέτουμε από πάνω τα υλικά.

A) Στο πρώτο πιτσάκι αλείφουμε στη βάση την σάλτσα ντομάτας και ρίχνουμε από πάνω μπόλικο τριμμένο μανούρι. Είναι ελληνικό, οικονομικό και μοιάζει με την ιταλική μοτσαρέλα.

B) Στο δεύτερο πιτσάκι αλείφουμε την σάλτσα ντομάτας και από πάνω τριμμένα κίτρινα τυριά και σαλάμι αέρος.

Γ) Στο τρίτο πιτσάκι δεν βάζουμε σάλτσα ντομάτας, αλλά την σερβίρουμε με φρέσκια ντομάτας. Βάζουμε πάνω στην βάση ένα μίγμα με φρέσκο σπανάκι ανακατεμένο με κίτρινα τυριά και την ψήνουμε έτσι.

Δ) Στο τελευταίο πιτσάκι απλώνουμε στην βάση σάλτσα ντομάτας, μετά τριμμένο μανούρι και τέλος διάφορα λαχανικά. Κόβουμε το καρότο σε λεπτές μακρόστενες φέτες (χρησιμοποιούμε γι' αυτό το ξεφλουδιστήρι). Κάνουμε το ίδιο με το κολοκύθι και με ένα παντζάρι. Κόβουμε τις χρωματιστές πιπεριές σε ζουλιέν. Τα βάζουμε πάνω από το πιτσάκι και συμπληρώνουμε με μικρά ντοματίνια.

Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 5-10 λεπτά, μέχρι να ξεροψηθεί η ζύμη.