

Μηλόπιτσα



Ούτε που φαντάζεσαι πόσο ωραία μπορεί να γίνει μια πίτσα με μήλα. Είμαι σίγουρος όμως πως αν το δοκιμάσεις θα ξετρελαθείς. Πάμε να δούμε τα υλικά αλλά και τον τρόπο παρασκευής της μηλόπιτσας.

ΥΛΙΚΑ:

Ζυμη πίτσας

1 κιλό Αλεύρι Χρυσό Αφοι Κεραμάρη MANNA

100 γρ. σιμιγδάλι χοντρό Αφοι Κεραμάρη MANNA

500 ml νερό

5 κουταλιές ελαιόλαδο ARISTON

2 φακελάκια ξερή μαγιά (16 γρ.)

1 κουταλάκι αλάτι

1 κουταλιά άχνη ζάχαρη Αφοι Κεραμάρη MANNA

2 μήλα KIKU

1 λεμόνι

1/4 κούπας μαύρη ζάχαρη

3 κουταλιές κανέλα

Για την Κρέμα Σοκολάτας με Στέβια

2 κουταλιές κακάο

3 κουταλιές τριμμένα φουντούκια
½ κούπα ταχίνι
? κούπας γάλα
3 κουταλιές στέβια ISOSTEVIA

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ βάζεις το αλεύρι, το σιμιγδάλι, την άχνη ζάχαρη και τη μαγιά και ανακατεύεις. Ρίχνεις αλάτι, το λάδι και το νερό και ζυμώνεις. Βάζεις μια πετσέτα από πάνω αφήνεις το ζυμάρι να ξεκουραστεί.

Αφού περάσει λίγη ώρα, ρίχνεις λίγο αλεύρι στον πάγκο και το ζυμώνεις λίγο ακόμα. Το χωρίζεις σε δύο κομμάτια. Τα ανοίγεις και τα βάζεις σε ένα ταψί με λαδόκολλα. Στο ένα βάζεις από πάνω λίγη ζάχαρη, λίγη καστανή ζάχαρη, και φετούλες μήλου στις οποίες έχεις ρίξει λίγες σταγόνες λεμονιού για να μη μαυρίσουν. Από πάνω ρίχνεις λίγη κανέλα και λίγο λάδι με γεύση σοκολάτα. Το δεύτερο ζυμάρι το αλείφεις απλά με λίγο λάδι. Ψήνεις στους 180 βαθμούς για 10 λεπτά.

Για τη σοκολατένια κρέμα:

Ζεσταίνεις το γάλα, ρίχνεις μέσα τη στέβια και ανακατεύεις να διαλυθεί. Βάζεις σε ένα μπολ το ταχίνι, το τριμμένο φουντούκι, και το κακάο και ανακατεύεις. Αφού ζεσταθεί το γάλα ρίχνεις λίγο στην κρέμα με το ταχίνι και ανακατεύεις. Απλώνεις την κρέμα στο σκέτο ζυμάρι και από πάνω προσθέτεις φέτες μήλου.

Δες και το βιντεο με την εκτέλεση:





Από ΚΕΡΑΜΑΡΙ

MANNA

Αλεύρι

ΧΡΥΣΟ



