

# Πιτσολούλουδα!

Τα πιτσολούλουδα είναι από τα πιο ιδιαίτερα πιτσάκια που θα έχεις δει ποτέ σου. Με πανεύκολο τρόπο, φτιάχνεις υπέροχα λουλούδια από πίτσα και τα σεββίρεις στους αγαπημένους εντυπωσιάζοντάς τους. Αν θέλεις και εσύ να φτιάξεις τα ιδιαίτερα πιτσολούλουδα ακολούθησε την παρακάτω συνταγή.



## **Για το ζυμάρι**

- 1 ποτήρι αλεύρι χρυσό Αφοί ΚΕΡΑΜΑΡΗ ΜΑΝΝΑ
- 1 ποτήρι αλεύρι Κίτρινο Αφοί ΚΕΡΑΜΑΡΗ ΜΑΝΝΑ
- 3/4 ποτήρι χλιαρό νερό
- 3 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά ξερή μαγιά
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 κουταλάκι αλάτι

## **Για τη σάλτσα**

- 1 κούπα σάλτσα ντομάτας
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1/2 κουταλάκι ρίγανη
- 1/2 κουταλάκι ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι αλάτι

## **Για το γέμισμα**

- 4 φέτες καπνιστή γαλοπούλα

150 γρ. κασέρι  
150 γρ. φέτα  
1 πιπεριά φλωρίνης  
100 γρ. καλαμπόκι  
Λίγο μαϊντανό

### **Εκτέλεση:**

Αδειάζεις σε ένα άδειο μπολ αλεύρι χρυσό και κίτρινο και ανακατεύεις

Ρίχνεις ζάχαρη και αλατι και το ανακατεύεις

Βάζεις μάγια και ανακατώνεις με λάδι

Όταν ρουφήξει το λάδι τότε βάζεις νερό και ανακατώνεις

Ζυμώνεις το ζυμάρι σε σχήμα μπάλας

Βάζεις την ζύμη σε μπολ με λίγο λαδάκι από πάνω και το αφήνεις 30-40 λεπτά να ξεκουραστεί κι σκεπάζεις βάζοντας πετσέτα

Βγάζεις όταν φουσκώσει την ζύμη από το μπολ και ζυμώνεις λίγο ακόμη με αλεύρι

Κόβεις την ζύμη κομμάτια και ανοίγεις το ζυμάρι με τον πλάστη

Αδειάζεις σε μια κούπα σάλτσα ντομάτας το λάδι

Ρίχνεις ρίγανη και αλάτι με ζάχαρη

Ανακατεύεις και βάζεις την σάλτσα στην μέση της ζύμης

Επάνω από τη σάλτσα βάζεις μια φέτα γαλοπούλα και μικρά κομματάκια κασέρι

Πάνω από αυτά βάζεις μικρά κομματάκια πιπεριές και τυρί με καλαμπόκι

Βάζεις λίγο τριμμένο τυράκι από απάνω και με μαχαίρι κόψε σε μερικά σημεία σαν σταυρό την ζύμη

Με τα κομμένα κομμάτια τις ζύμης σκεπάζεις το ζυμάρι

Βάζεις τα πιτσολούλουδα σε ταψί με λαδόκολλα

Βάζεις το ταψί στο φούρνο να ψηθεί στους 190-200 βαθμούς για 15-20 λεπτά

Καλή όρεξη!





[bletsas.gr](http://bletsas.gr)