

## Πίτσα Μάφιν - Pizza Maffin



Τα maffin είναι τέλεια. Ειδικά όταν γίνονται και με ιδιαίτερους τρόπους. Μια τέτοια ξεχωριστή συνταγή θέλω να σας δείξω σήμερα. Θα μάθουμε πως γίνονται τα pizza maffin. Λιγουρευτήκατε; Πάμε να δούμε πως θα το φτιάξουμε.



#### **Υλικά:**

800γρ αλεύρι Χρυσό ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA  
100γρ σιμιγδάλι ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA  
1 κουταλιά ζάχαρη άχνη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA  
400-450 ml νερό  
1 φακελάκι μαγιά  
1 κουταλιά αλάτι Ιμαλαίων Saltic  
4 κουταλιές ελαιόλαδο ARISTON

Για την γέμιση:

200γρ κασέρι  
ψιλοκομμένα κομματάκια καπνιστής γαλοπούλας ή άλλο αλλαντικό  
100γρ σάλτσα ντομάτας  
1 πιπεριά φλωρίνης  
1 πιπεριά κέρατο  
ρίγανη

#### **Εκτέλεση:**

Βάζεις μαγιά , νερό , λίγη ζάχαρη άχνη και το αλεύρι και ανακατεύεις. Βάζεις το σιμιγδάλι , αλάτι και λίγο ελαιόλαδο. Ζυμώνεις περίπου για πέντε λεπτά και το αφήνεις για μία ώρα περίπου να φουσκώσει. Λαδώνεις τα φορμάκια καλά. Παίρνεις κομμάτια από το ζυμάρι και τα ανοίγεις λίγο με τον πλάστη. Το βάζεις στη φόρμα. Βάζεις σάλτσα με ρίγανη, τυρί , γαλοπούλα, πιπεριές.

ΔΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΚΠΟΜΠΗ HAPPY COOK



### INFO:

- Οι πρώτες πίτσες φτιάχτηκαν στην αρχαία Ελλάδα και αποτελούνταν από πίτα, ελαιόλαδο, βότανα και τυρί.
- Στην Ιταλία τα πρώτα επίπεδα ψωμιά φτιάχτηκαν τον 18ο αιώνα τα οποία πωλούνταν στους δρόμους και στις αγορές.
- Η μοτσαρέλλα είναι ο βασιλιάς των τυριών για πίτσα. Προέρχεται απ? τη Νάπολη και στην αρχή το έφτιαχναν από γάλα υδροβούβαλου.
- Όπως επιμένει κάθε ναπολιτάνος pizzaiolo, όσοι δεν τρώνε την άκρη της πίτσας, την κόρα δηλαδή, χάνουν το καλύτερο κομμάτι της.
- Ο καλύτερος τρόπος για να απολαύσεις την πίτσα είναι η συνοδεία του λευκού αφρώδη οίνου.



Αν θέλεις να δεις την συνταγή της AMATRPITSIANA δες εδώ.