

# Σπιτική Πίτσα με Γιαούρτι στο Ζυμάρι



Μ  
Π  
Ο  
Ρ  
Ε  
Ϊ  
Τ  
Ο  
Ν  
Α  
Φ  
Τ  
Ι  
Ά  
Ξ  
Ε

ις πίτσα με δικό σου ζυμάρι να είναι περισσότερο χρονοβόρο από το να φτιάξεις με έτοιμο ζυμάρι ή ακόμη και να παραγγείλεις αλλά σίγουρα δεν συγκρίνεται ούτε γευστικά ούτε συναισθηματικά. Η σπιτική πίτσα σου παρέχει την μοναδική αίσθηση ότι κάνεις διατροφική ατασταλία τρώγοντας όμως υγιεινά αφού ξέρεις έχεις βάλει μέσα στην πίτσα. Είναι εντελώς διαφορετικό να επιλέγεις ξεχωριστά και φρέσκα υλικά από το να παραγγέλνεις μια πίτσα από έξω και να επιλέγουν οι άλλοι για σένα!

Για να την φτιάξεις θα πρέπει να έχεις:

200 γρ αλεύρι για κάθε χρήση

100 γρ γιαούρτι στραγγιστό

1/2 ποτήρι νερό

2 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κουταλάκι αλάτι

1 κουταλάκι μπέικιν

1 κουταλιά άχνη ζάχαρη

Σάλτσα ντομάτας, κασέρι, πιπεριές



Για να δεις πως φτιάχνεται η πίτσα τσέκαρε το παρακάτω βίντεο!