

طرز تهیه پیتزا مخصوص بدون فر

پیتزا از آن دسته غذاهایی است که به خاطر تنوع در طعم و مزه بی نظیر آن و همچنین سریع بودن زمان آماده سازی، خیلی زود در سرتاسر دنیا از آن استقبال گسترده ای صورت گرفت. این غذای لذیذ پس از ورود به ایران نیز به سرعت به محبوبیت بسیاری مخصوصاً در بین نوجوان ها و جوان ها رسید و جای خود را در سفره ایرانی ها باز کرد به طوری که اکنون تقریباً کمتر کسی را می توان پیدا کرد که علاقه ای به خوردن پیتزا نداشته باشد.

در تهیه پیتزا هیچ محدودیتی وجود نداشته و همه چیز به سلیقه شما بستگی دارد. می توانید با استفاده از انواع ژامبون ها و سوسیس ها یا گوشت و مرغ برای خود پیتزا تهیه کنید و یا در صورت گياهخوار بودن، با سبزیجات مختلف پیتزا خانگی خود را درست کنید.

روش های مختلف پخت پیتزا

پیتزا که برای اولین بار از ایتالیا به جهان معرفی شده است، طبق دستور پخت اصلی و اولیه اش، به صورت متداول در فر و یا در برخی موارد در تنور با حرارت غیر مستقیم طبخ می شد اما اگر دلتان می خواهد برای یک بار هم که شده تجربه درست کردن یک پیتزا خانگی و سالم را در خانه داشته باشید و تا به حال به خاطر در دسترس نبودن فر از این کار منصرف شده اید، باید به شما بگویم که از این بابت زیاد نگران نباشید.

ما در این مطلب به شما [طرز تهیه پیتزا خانگی بدون فر](#) را آموزش می دهیم و خواهیم گفت که چگونه می توان فقط به وسیله یک تابه و با شعله گاز، یک پیتزا خوشمزه درست کنید و از این کار لذت ببرید.

طرز تهیه خمیر پیتزا تابه ای :

یکی از نکات مهم و یکی از اصلی ترین فاکتور های قابل توجه در طرز تهیه پیتزا خانگی بدون فر خوشمزه، خمیر آن است که در ادامه دستور تهیه یک خمیر فوق العاده رو در اختیار شما عزیزان قرار می دهیم.

آرد	۳۰۰ گرم
نمک	۱ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق چای خوری

پیمانہ	روغن مایع
۱۵۰ میلی لیتر	شیر ولرم
۱ قاشق سوپ خوری	خمیرمایه (پودر خمیر ترش)

مواد لازم برای تهیه خمیر پیتزا خانگی بدون فر

در ابتدا آرد را الک می کنیم تا گلوله های آرد باز شوند. خمیر مایه، نمک و شکر را با شیر ولرم مخلوط می نمایم و برای پنج دقیقه استراحت می دهیم تا عمل بیاید. آرد را در طرفی ریخته و سپس وسط آن را گود کرده و ترکیبی که دقایقی پیش آماده کرده ایم (شیر، خمیر مایه، نمک و شکر) را به همراه روغن مایع به آن اضافه می کنیم و آن را به خوبی ورز می دهیم. در انتها خمیری بسیار لطیف داریم که به دست نمی چسبد.

طرفی که دو برابر اندازه مقدار خمیر است را کمی چرب کرده و آرد پاشی می کنیم. خمیر را در ظرف قرار داده و برای جلوگیری از چسبیدن خمیر به پارچه به هنگام تغییر حجم خمیر، روی ظرف را کیسه می کشیم یا طرفی می گذاریم و سپس پارچه ای روی آن انداخته و در جایی مناسب و گرم به مدت یک ساعت قرار می دهیم تا خمیر عمل آمده و چند برابر شود. توجه داشته باشید که مدت زمان عمل آمدن خمیر بسته به دمای محیط متغیر است.

مواد تشکیل دهنده پیتزا مخصوص:

- پنیر پیتزا: به میزان دلخواه (حدود ۲۰۰ گرم)
- گوشت چرخ کرده: ۱۵۰ گرم
- کالباس خرد شده: ۲۰۰ گرم
- پیاز خرد شده: یک عدد متوسط
- قارچ: ۲ تا ۳ عدد
- گوجه فرنگی فیله شده: ۱ قاشق مربا خوری
- سس گوجه فرنگی: ۲ قاشق غذاخوری
- فلفل دلمه ای رنگی خرد شده نگینی: ۲ قاشق سوپ خوری
- نمک، فلفل و آویشن: به مقدار لازم
- مقداری ذرت و زیتون برای تزئین (در صورت تمایل)

طرز تهیه پیتزا

گوشت چرخ کرده و پیاز را اندکی در روغن تفت دهید تا طعم و بوی

ملايم و خوبی از آنها بلند شود.

آویشن، نمک و فلفل را به آنها اضافه کنید. حرارت اجاق را روی ملايم گذاشته و مقداری ديگر تفت دهید تا گوشت پخته شود.

برای سس کف پیتزا، سطح خمير نیم پز شده را با سس کچاپ کاملاً آغشته کنید. می توانید از رب رقيق شده نیز برای این کار استفاده کنید اما طعم سس بسیار بهتر و متفاوت است.

ابتدا لایه نازکی پنير روی خمير پیتزا بریزید.

سپس موادی که دوست دارید را به ترتیب روی پنير اضافه کنید.

ذرت و زیتون را آخرین مرحله برای تزئین اضافه کنید.

در نهایت نیز روی همه مواد را با لایه نازک دیگری از پنير پوشش دهید تا همه مواد به خوبی کنار هم قرار گیرند.

تابه حاوی پیتزا را روی گاز قرار می دهیم و درب آن را می بندیم. برای پخت یکنواخت خمير پیتزا تابه ای، می توانیم از یک شعله پخش کن استفاده کنیم. پس از پخت کامل خمير و آب شدن پنير پیتزا، می توان آن را در ظرف مورد نظر سرو کرد.

غذا خوردن یکی از لذت های زندگی است که البته علاوه بر لذت، ضروری هم هست. پس بهتر است با خوردن غذاهای خوشمزه و متنوع باعث شادی و نشاط خودمان و عزیزانمان شویم. شما می توانید با پختن یک پیتزا خوشمزه با توجه با ذائقه خودتان یک روز شاد را برای خودتان بسازید.