

طرز تهیه پیتزا مخلوط



۱۱۴۱ کالری



پیتزا



۱۴ نفر



یک ساعت

مواد لازم:

گوشت چرخ کرده: ۲۰۰ گرم

کالباس: ۲۰۰ گرم

پیاز متوسط: یک عدد متوسط

قارچ: ۲ تا ۳ عدد معادل ۲۰۰ گرم

لفل دلمه‌ای رنگی نگینی شده: ۲ قاشق سوپخوری

ذرت و زیتون: به اندازه کافی برای تزیین

پنیر پیتزا: به اندازه کافی

آویشن: به مقدار کافی

نمک و فلفل: به میزان لازم

سس کچاپ، رب گوجه فرنگی یا سس مخصوص

پیتزا خمیر پیتزا آماده یا خمیر پیتزا خانگی

دستور پخت:

ماهیتابه‌ای را روی حرارت متوسط گذاشته و مقداری روغن داخل آن بریزید تا داغ شود. پیاز خرد شده را در روغن بریزید و تفت دهید تا نرم شود. توجه کنید که اندازه پیازها کاملاً به سلیقه شما بستگی دارد ولی به هیچ وجه آنها را رنده نکنید. در ادامه گوشت چرخ کرده را به پیاز اضافه کرده و سپس آویشن، نمک و فلفل سیاه را به ماهیتابه اضافه کنید. مخلوط را تفت دهید تا رنگ گوشت تیره و قهوه‌ای شود. می‌توانید برای بهتر پخته شدن گوشت، کمی آب در ماهیتابه بریزید و اجازه دهید تا گوشت مغز پخت شده و آب آن کاملاً تبخیر شود. همچنین با توجه به ذائقه خود می‌توانید یک قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی نیز به مخلوط گوشت اضافه کرده و برای ۵ دقیقه با مواد تفت دهید. پس از آماده شدن مخلوط گوشت، آن را از روی حرارت بردارید و کنار بگذارید.

کالباس و فلفل دلمه‌ای را به صورت مربع‌های ریز خرد کنید. قارچ را هم به خوبی شسته و خشک کنید. سپس آن را به شکل ورقه ورقه برش دهید. در صورت تمایل چند عدد زیتون سیاه را نیز به صورت حلقه حلقه برش دهید. اکنون تمام مواد شما برای درست کردن پیتزا آماده است. حال فر را در دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید و اجازه دهید تا گرم شود. خمیر پیتزای آماده و یا نیم‌پز که خودتان درست کردید را در ظرف مخصوص پیتزا قرار دهید. روی خمیر مقداری سس گوجه فرنگی بریزید و با پشت قاشق سطح خمیر را کاملاً با آن بپوشانید.

ابتدا پنیر پیتزا را روی سطح سس بریزید. مهم‌ترین نکته برای داشتن پیتزای خوش طعم و کشدار، ریختن پنیر در کف آن است. پس حتماً قبل از اضافه کردن سایر مواد، روی خمیر را با یک لایه پنیر پیتزا کاملاً بپوشانید. می‌توانید از پنیر موزارلا هم برای پیتزا استفاده کنید. مخلوط گوشت تفت داده شده را روی پنیر پیتزا بریزید. کالباس، فلفل دلمه‌ای، قارچ و زیتون را روی مواد گوشتی بچینید. می‌توانید کالباس را حذف کنید، فقط از گوشت چرخ کرده استفاده کنید و حتی سوسیس یا تکه‌های مرغ به پیتزا اضافه کنید. به علاوه در صورتی که قصد درست کردن پیتزا مخلوط بدون گوشت را دارید، می‌توانید گوشت چرخ کرده را از دستور حذف کنید. در انتها مقداری پنیر پیتزا بریزید. توجه کنید که اگر به دنبال رژیمی کردن پیتزا هستید، از مقدار پنیر در لایه زیرین پیتزا کم

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ

نکنید، بلکه پنیر لایه رویی را به دلخواه کاهش دهید. در انتها برای تزیین پیتزا مخلوط می‌توانید مقداری زیتون، فلفل دلمه‌ای، قارچ، ذرت، گوجه گیلاسی، بادمجان ورقه‌ای و یا هر چیز دیگری که تمایل دارید، روی آن بچینید.

قبل از این که پیتزا را درون فر بگذارید، حدود ۲۰ دقیقه زمان بدهید تا خمیر استراحت کند. این کار باعث ترد شدن خمیر پیتزا مخلوط پس از پخت در فر می‌شود. پیتزا را در فر از قبل گرم شده به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه و در طبقه وسط بگذارید تا پنیر کاملاً آب شود و رنگ آن طلایی شود. در نهایت می‌توانید برای طلایی و برشته شدن پیتزا، برای چند دقیقه گریل بالای فر را روشن کنید. فقط مراقب باشید پیتزا نسوزد. اکنون پیتزا مخلوط آماده است! نوش جان ...

۴



LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ