Πίτσα



**Ζύμη**

1. 400 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2. 1 ποτήρι ζεστό νερό
3. 1 κουταλιά της σούπας λάδι
4. αλάτι
5. πιπέρι
6. 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
7. 1 φακελάκι μαγιά

**Σάλτσα**

1. πουμαρό
2. ρίγανη
3. αλάτι
4. πιπέρι
5. από πάνω τυρί όποιο θέλετε
6. ντομάτες σε ροδέλες
7. ζαμπόν
8. πιπεριά

**Εκτέλεση**

1. Πλάθετε όλα μαζί τα υλικά της ζύμης. Μη φρικάρετε είναι πολύ εύκολο και πολύ αγχολυτικό! Μη διστάσετε να δώσετε μπουνιές στο ζυμάρι, φάπες, να το τραβήξετε απ' τα μαλλιά να το πετάξετε στον αέρα (προαιρετικό, για να μη μείνετε νηστικοί μην το επιχειρήσετε μόνοι αν δεν έχετε κάποιο μπαμπά στο σπίτι!). Αν βέβαια έχετε μίξερ όλα τελειώνουν απλά και πολιτισμένα. Αν το ζυμάρι κολλάει στα χέρια σημαίνει ότι έχει παραπάνω νερό οπότε προσθέστε αλεύρι. Έπειτα το κάνετε μια μπάλα και το αφήνετε να φουσκώσει στο μπολ σκεπάζοντάς το με μια πετσέτα για 10-15 λεπτά. Μόλις το δείτε και έχει φουσκώσει απλώνετε το ζυμάρι σε ένα βουτυρωμένο ταψί. Είτε το ανοίγετε με πλάστη είτε όπως είναι το απλώνετε στο ταψί με τα χέρια.
2. Ανακατεύετε σε ένα μπολάκι τα υλικά της σάλτσας και την απλώνετε στο ζυμάρι. Από πάνω βάζετε το τυρί και έπειτα τα υλικά σας.
3. Την ψήνετε στους 250 βαθμούς και μόλις μυρίσει είναι έτοιμη!!! Καλού κακού ελέγξτε αν είναι από κάτω ψημένη με ένα πιρούνι.

**Σεβγκή**