

Η τέλεια σπιτική deep dish pizza μαργαρίτα

Μερίδες: 1 πίτσα (8 κομμάτια) **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 25 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ½ ώρα **Σκεύος:** στρογγυλό ταψί 26 εκ. (κατα προτίμηση με αποσπώμενη βάση)

Το ζυμάρι της πίτσας μπορεί να καταψυχθεί για 3 μήνες αμέσως μετά το πρώτο φούσκωμα, τυλιγμένο πολύ καλά σε μεμβράνη.

Υλικά για τη ζύμη πίτσας:

- 200 γρ. χλιαρό νερό
- 1 κ.γλ. ζάχαρη
- 8 γρ. ξηρή μαγιά
- 6 κ.σ. ελαιόλαδο για τη ζύμη και λίγο επιπλέον για το λάδωμα του μπολ
- 370 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. αλάτι

Υλικά για τη πίτσα:

- 250 γρ. [σάλτσα για πίτσα](#)
- 1 μπάλα φρέσκια μοτσαρέλα, κομμένη σε φέτες
- 5-6 φύλλα βασιλικού
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Βάζουμε στον κάδο της κουζινομηχανής [Chef Titanium της Kenwood](#) το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη, ανακατεύουμε με ένα πιρούνι και αφήνουμε να τραφεί η μαγιά και να αφρίσει για 10 λεπτά. **Προσοχή:** Μην χρησιμοποιήσετε πολύ ζεστό νερό γιατί θα αδρανοποιήσει την μαγιά.

2) Προσαρμόζουμε τον κάδο στην κουζινομηχανή με τον γάντζο της ζύμης. Θέτουμε στη χαμηλότερη λειτουργία και ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το αλάτι και το αλεύρι και αφήνουμε να ζυμωθεί για περίπου 2-3 λεπτά σε ενιαία μαλακή ζύμη που θα μαζευτεί στον γάντζο ζύμης.

3) Κλείνουμε την κουζίνομηχανή. Λαδώνουμε ένα μπολ, βάζουμε μέσα το ζυμάρι σχηματισμένο σε μπάλα και καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη. Αφήνουμε σε ζεστό σημείο της κουζίνας για 1-1 ½ περίπου ώρα, μέχρι να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο.

4) Λαδώνουμε καλά ένα στρογγυλό ταψί 26 εκ. και τοποθετούμε το φουσκωμένο πλέον ζυμάρι στο κέντρο. Με λαδωμένα χέρια, ανοίγουμε τη ζύμη μέχρι την άκρη του ταψιού και στη συνέχεια την ανεβάζουμε στα τοιχώματα.

5) Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15 λεπτά και προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 250C° στις αντιστάσεις. Λαδώνουμε τον πάτο της ζύμης και καλύπτουμε με τη σάλτσα ντομάτας.

6) Ψήνουμε για 15 λεπτά στην μεσαία σχάρα του φούρνου ή μέχρι να χρυσοποιηθεί στις άκρες. Βγάζουμε από το φούρνο, απλώνουμε τις φέτες μοτσαρέλας και ξαναβάζουμε στο φούρνο για 10 λεπτά. Αφήνουμε να σταθεί για 10 λεπτά και σερβίρουμε ραντίζοντας με ελαιόλαδο και μοιράζοντας 8 φύλλα βασιλικού στην επιφάνεια της.