



## **Τα πιο εύκολα σκορδόψωμα & πιτσάκια με έτοιμη ζύμη πίτσας**

**Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10-15 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 30-40 λεπτά**  
**Χρόνος αναμονής: 5 λεπτά**

Φυλάσσουμε τα σκορδόψωμα & τα πιτσάκια καλυμμένα σε δροσερό σημείο για 1-2 μέρες ή καλυμμένα στο ψυγείο για 3 μέρες.

### **Υλικά για τα σκορδόψωμα:**

1 έτοιμη ζύμη πίτσας, κομμένη σε λωρίδες  
60 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο  
1 κ.γλ. σκόρδο σκόνη  
¼ ματσάκι μαϊντανό, πολύ ψιλοκομμένο

### **Υλικά για τα πιτσάκια:**

1 έτοιμη ζύμη πίτσας, κομμένη σε λωρίδες  
1 κ.γλ. ρίγανη  
έτοιμη σάλτσα ντομάτας για πίτσα  
τριμμένο φυτικό τυρί που λιώνει  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Εκτέλεση:**

1) Βάζουμε σε μπολ το βούτυρο, το σκόρδο, τον μαϊντανό, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε.

2) Κόβουμε τη μία ζύμη σε 15-20 λωρίδες και τις μεταφέρουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Βουτυρώνουμε τα ζυμαράκια με το σκορδοβούτυρο χρησιμοποιώντας ένα πινέλο, τα πιάνουμε από τις άκρες και στρίβουμε προς την αντίθετη πλευρά, μέχρι να σχηματιστεί σπιραλ. Αλείφουμε τα κενά με λίγο ακόμα σκορδοβούτυρο.

3) Ψήνουμε τα σκορδόψωμα σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 210°C στις αντιστάσεις για 15-17 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα και να λιώσουν τα τυριά. Εναλλακτικά ψήνουμε στο airfryer στους 200°C για 10-12 λεπτά, γυρνώντας τα στα μισά του χρόνου. Βγάζουμε από τον φούρνο και τα βουτυρώνουμε με το υπόλοιπο σκορδοβούτυρο.

4) Όσο ψήνονται ετοιμάζουμε τα πιτσάκια. Μεταφέρουμε την ζύμη σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και κόβουμε σε 10-15 λωρίδες. Μοιράζουμε τη σάλτσα ντομάτας, τη ρίγανη, το τυρί και πασπαλίζουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 210°C στις αντιστάσεις για 15-20 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα και να λιώσουν τα τυριά. Εναλλακτικά ψήνουμε στο airfryer στους 200°C για 10-15 λεπτά, γυρνώντας τα στα μισά του χρόνου.