



## Εύκολη πίτσα στο air fryer

**Μερίδες:** 3-4 ατομικές στο air fryer **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20-25 λεπτά

### Υλικά για το ζυμάρι:

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
½ κ.γλ. baking powder  
220 γρ. γιαούρτι σόγιας, χωρίς ζάχαρη  
3 κ.σ. ελαιόλαδο  
αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
αλεύρι για το άνοιγμα

### Υλικά σερβιρίσματος:

8 κ.σ. σάλτσα ντομάτας για πίτσα  
100 γρ. φυτικό τυρί που λιώνει, τριμμένο  
φύλλα βασιλικού

### Εκτέλεση:

- 1) Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το αλεύρι μαζί με το baking powder. Προσθέτουμε το γιαούρτι, το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ζυμώνουμε 1-2 λεπτά μέχρι να ενσωματωθεί όλο το αλεύρι.
- 2) Χωρίζουμε τη ζύμη σε 3 ή 4 ίσα κομμάτια και τα σκεπάζουμε με μία νωπή πετσέτα. Ανοίγουμε το κάθε ζυμαράκι με έναν πλάστη σε στρογγυλό σχήμα, αρκετά λεπτή.
- 3) Τοποθετούμε το ζυμάρι στον κάδο της [Φριτέζας αέρος Multipla XL KDF-580D Gruppe](#) πάνω σε μια λαδόκολλα, το τρυπάμε με ένα πιρούνι και ψήνουμε στους 190°C για 8 λεπτά. Αναποδογυρίζουμε τη ζύμη, απλώνουμε τη σάλτσα ντομάτα; και το φυτικό τυρί και ψήνουμε για 5 λεπτά ακόμα.

- 4) Αφαιρούμε την πίτσα από τη [Φριτζα αέρος Multipla XL KDF-580D Gruppe](#), κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε με φύλλα βασιλικού.