

طرز تهیه پیتزا خانگی در ماهیتابه بدون فر - سریع با خمیر آماده

فر ندارید؟ مشکلی نیست! درست کردن پیتزا در خانه آن هم بدون فر کار فوق‌العاده آسانی است، چون خیلی راحت با تهیه خمیر آماده و مواد پیتزا می‌توانید آن را در منزل و در ماهیتابه بپزید.

به گزارش سایت خبری پرسون، در این مطلب قصد داریم طرز تهیه پیتزا خانگی در ماهیتابه و بدون فر را در کمترین زمان با کمک خمیر آماده پیتزا آموزش بدهیم.

طرز تهیه پیتزا خانگی در ماهیتابه

۱. گذاشتن خمیر پیتزا در ماهیتابه

اولین مرحله در طرز تهیه پیتزا خانگی در ماهیتابه این است که ابتدا ماهیتابه را با روغن و آرد ذرت آغشته کنید سپس خمیر پیتزای را در تابه پهن کنید.

۲. پخت پیتزا

حالا در این مرحله از طرز تهیه پیتزا ماهیتابه‌ای با خمیر پیتزا آماده، یک دوم فنجان موزارای خرد شده را روی خمیر بپاشید بعد سوسیس و پیرونی را اضافه کنید. سس مارینارا را روی آن بمالید سپس باقیمانده پنیر موزارالا و پارمزان را بپاشید.

در نهایت ماهیتابه را به مدت ۲۳ تا ۲۵ دقیقه روی اجاق گاز با حرارت متوسط بپزید یا تا زمانی که پوسته و پنیر به رنگ قهوه‌ای طلایی درآیند. فقط حتما اجازه دهید پیتزا ۵-۱۰ دقیقه قبل از برش در ماهیتابه استراحت کند. در صورت تمایل می‌توانید با سبزیجات تازه و فلفل قرمز خرد شده پیتزای خانگی خود را تزئین کنید.

نکات تکمیلی برای تهیه پیتزا خانگی

همان‌طور که دیدید تهیه پیتزا خانگی در ماهیتابه سختی نیست فقط کافی است ظرف مناسب داشته باشید و حوصله به خرج دهید تا یک تجربه متفاوت از پیتزا را برای خود و خانواده رقم بزنید.

نچسبیدن پیتزا به ماهیتابه

برای این که پیتزای شما به ماهیتابه نچسبد اول از همه باید ماهیتابه مناسب مثل ماهیتابه چدنی انتخاب کنید و از طرف دیگر برای اینکه پیتزا نچسبد، ماهیتابه را با روغن و بعد چند قاشق آرد ذرت درست همان‌طور که در دستور پیتزای بالا گفتیم آغشته کنید. ماهیتابه‌های دوطرفه هم گزینه خوبی برای پیتزا هستند. حتی می‌توانید با کمک این نوع تابه خمیر پیتزا را قبل از اضافه کردن مواد رویش از هر دو طرف کمی برشته کنید و بعد مواد را بریزید و بگذارید پیتزای شما بپزد.

تهیه خمیر پیتزا خانگی

اگر فرصت دارید و می‌خواهید غذایان کاملاً خانگی باشد بهتر است خمیر پیتزا را هم در خانه تهیه کنید. قبلاً در کتاب کاله طرز تهیه خمیر پیتزا خانگی را مرور کرده بودیم. اگر به هر دلیلی خمیر پیتزا در دسترس نداشتید می‌توانید از نان لواش هم استفاده کنید. پیتزا تابه‌ای با نان لواش هم درست مثل پیتزای با خمیر پیتزا خوشمزه و البته حتی راحت‌تر است.

تنوع در مواد پیتزا خانگی

برای داشتن خوشمزه‌ترین پیتزا بدون فر می‌توانید فیلینگ یا همان روی پیتزا را با انواع سبزیجات و حتی گوشت و فرآورده‌های گوشتی مختلف تهیه کنید. از جمله سبزیجات جذاب برای پیتزا می‌توان به فلفل دلمه‌ای، قارچ و پیاز اشاره کرد. گوشت‌های مناسب هم شامل گوشت چرخ کرده، انواع زامبون و سوسیس می‌شود. طرز تهیه پیتزا خانگی بدون فر با گوشت چرخ کرده را می‌توانید خیلی راحت در منزل انجام دهید، فقط کافی است گوشت چرخ کرده را قبل از مصرف کمی با پیاز تفت دهید و خوب مزه‌دار کنید و بعد روی خمیر پیتزا بریزید و باقی موارد را تکرار کنید.

بهترین روش نگهداری پیتزا

اگر از پیتزای خانگی‌تان چیزی باقی ماند می‌توانید آن را در بسته‌بندی مناسب و البته محکم یا در یخچال یا حتی فریزر نگهداری کنید. بهترین زمان نگهداری پیتزا در یخچال ۳ الی ۴ روز است و بهترین زمان برای فریزر حداکثر تا ۳ ماه است.