

ΝΤΟΜΑΤΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κουταλάκι μαγιά ξερή
- ½ κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι μίγμα μπαχαρικών για πίτσα (Italian Herbs)
- 1 κουταλιά μέλι
- 1 κουταλιά μαργαρίνη
- ½ κούπα χλιαρό νερό (40 βαθμών)
- ¼ κούπας λάδι
- 4 σκελίδες σκόρδο σε δοντάκια
- 1 κιλό ντομάτες χωρίς τους σπόρους και τη φλούδα σε κομματάκια
- 1 κουταλιά ντομάτα πελτέ
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κουταλάκι ρίγανη
- 1 κουταλάκι θυμάρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σε μια λεκανίτσα ανακατέψτε το αλεύρι με τη μαγιά, το αλάτι και τα μυρωδικά. Κάντε ένα λάκκο στο κέντρο και ρίξτε το μέλι και τη μαργαρίνη. Προσθέστε το νερό και ανακατέψτε όλα τα υλικά, αρχικά με ένα κουτάλι κι έπειτα με τα χέρια, ζυμώνοντας σε ζύμη μαλακιά, να μην κολλάει στα δάχτυλα. Καλύψτε τη με πλαστική μεμβράνη κι αφήστε τη σε ζεστό, υγρό μέρος, για 1 ώρα, να διπλασιαστεί σε όγκο. Στο μεταξύ, σε μια κατσαρόλα σοτάρете ελαφρά το σκόρδο στο λάδι. Προσθέστε την ντομάτα, τον πελτέ, αλάτι και πιπέρι κι αφήστε τη σάλτσα να σιγοβράσει 30', ώσπου να δέσει. Ανοίξτε τη ζύμη σε φύλλο και στρώστε τη σε ένα ταψί για πίτσες με διάμετρο 30εκ. Απλώστε τη σάλτσα ντομάτας επάνω στη ζύμη αφήνοντας ένα περιθώριο 2 εκ. τριγύρω και πασπαλίστε την επιφάνεια με τη ρίγανη και το θυμάρι. Ψήστε τη ντοματοπίτα σε φούρνο 200°C για 25', ώσπου να ροδίσει το ψωμί.

Καλή σας όρεξη!