



Σπιτική Πίτσα με γλυκοπατάτα, bacon & καραμελωμένα κρεμμύδια

Υλικά για 2 μεσαίες πίτσες

Για τη ζύμη

- 500 γρ. αλεύρι 00
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 φακελάκι ξερή μαγιά (7 γρ.)
- 50 Ml. ελαιόλαδο
- 300 Ml. νερό
- 1 κ.σ. καστανή ή λευκή ζάχαρη

Για τη γέμιση

- 1 πορτοκαλί γλυκοπατάτα
- 10 φέτες bacon
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. βαλσάμικο
- BBQ Sauce

Εκτέλεση

1. Ξεκινήστε φτιάχνοντας τη ζύμη. Σε ένα μπολάκι, ανακατέψτε το ελαιόλαδο, τη μαγιά, τη ζάχαρη και το νερό που βρίσκεται σε χλιαρή θερμοκρασία (γύρω στους 50°C). Ανακατέψτε και αφήστε στην άκρη για περίπου 5 λεπτά, να θραφεί η μαγιά από τη ζάχαρη. Σε ένα μεγάλο μπολ ή σε έναν καθαρό πάγκο εργασίας, κοσκινίστε το αλεύρι με το αλάτι και φτιάξτε μια γούβα στη μέση, αρκετά μεγάλη για να χωρέσει το μείγμα του νερού.





2. Βάλτε το νερό στη λακκούβα και αρχίστε να ρίχνετε αλεύρι ανακατεύοντας με ένα πηρούνι. Μόλις έχετε ρίξει το μισό αλεύρι, αρχίστε να ζυμώνετε με αλευρωμένα χέρια, μέχρι να αποκτήσετε μια λεία, αφράτη ζύμη. Αν είναι πολύ σφιχτή προσθέστε λίγο ακόμα νερό ή αν είναι πολύ υγρή προσθέστε κι άλλο αλεύρι. Βάλτε τη ζύμη σε ένα αλευρωμένο μπολ και αφήστε σε ζεστό σημείο για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της.

3. Κόψτε τα κρεμμύδια σε λεπτά φετάκια και βάλτε τα σε ένα τηγάνι μαζί με το ελαιόλαδο σε χαμηλή φωτιά. Αλατίστε και αφήστε να γίνουν διάφανα (περίπου 10 λεπτά). Ρίξτε τη ζάχαρη, αφήστε άλλα 2-3 λεπτά να καραμελώσουν ανακατεύοντας συνεχώς και προσθέστε το βαλσάμικο. Αφήστε άλλα 3-4 λεπτά και αποσύρετε από τη φωτιά.

4. Κόψτε τις γλυκοπατάτες σε πολύ λεπτές φέτες και ψιλοκόψτε το bacon. Ξεφουσκώστε τη ζύμη με τα δάχτυλα, χωρίστε τη στα δύο και τοποθετήστε τη σε 2 λαδωμένα στρογγυλά ταψιά. Ανοίξτε τη με το χέρι σε λεπτές πίτσες.

5. Λαδώστε το ζυμάρι και απλώστε BBQ sauce στο κέντρο της πίτσας, αφήνοντας 1-2 δάχτυλα κενό από τις άκρες. Απλώστε τα καραμελωμένα κρεμμύδια, τις γλυκοπατάτες και σκορπίστε το bacon

6. Ψήστε την πίτσα σε προθερμασμένο φούρνο για 20-25' στους 170oC. Σερβίρετε αμέσως!

#LoveOnly,
Madame Ginger



MadameGinger.com
FB: Madame Ginger
Instagram: @madamegingercom