



Pizza με κοτόπουλο, κρέμα γάλακτος καιμανιτάρια

45 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

Οικογενειακή

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη γέμιση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε μπουκιές και το σοτάρουμε στο τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο. Μόλις πάρει λίγο χρώμα ρίχνουμε τα ψιλοκομμένα σε φέτες κρεμμύδια μας και τα μανιτάρια.
2. Σοτάρουμε τα υλικά μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια.
3. Ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και αλατοπιπερώνουμε.
4. Μόλις απορροφήσει λίγο την κρέμα γάλακτος το κατεβάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει. Είναι προτιμότερο να φτιάξουμε πρώτα τη γέμιση και μετά το ζυμάρι. Ο λόγος είναι επειδή η γέμιση χρειάζεται την ίδια ώρα για να κρυώσει μέχρι να φουσκώσει το ζυμάρι μας.

Για τη ζύμη

1. Σε ένα μπρίκι βάζουμε το νερό και το χλιαρίζουμε. Όταν είναι έτοιμο το τοποθετούμε σε ένα μπολ.
2. Έπειτα ρίχνουμε τη μαγιά, το ελαιόλαδο, το αλάτι και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε, έως ότου διαλυθούν η μαγιά και η ζάχαρη.
3. Τέλος, ρίχνουμε το αλεύρι σταδιακά και ζυμώνουμε. Δε ρίχνουμε πολύ αλεύρι, γιατί θέλουμε να δημιουργήσουμε μια εύπλαστη ζύμη και λίγο κολλώδης.
4. Σκεπάζουμε το μπολ και αφήνουμε στην άκρη να διπλασιαστεί σε όγκο για περίπου 30'.
5. Όταν διπλασιαστεί αλευρώνουμε τον πάγκο μας και ξεκινάμε να ζυμώνουμε με λίγο αλευράκι ακόμα.
6. Λαδώνουμε το ταψί μας και έπειτα ανοίγουμε ένα ζυμάρι στο σχήμα του. Το τοποθετούμε και με το πιρούνάκι μας το τρυπάμε σε όλη την επιφάνεια του για να μην φουσκώσει στο ψήσιμο.
7. Τοποθετούμε το τυρί σε φέτες και από πάνω την κρύα γέμιση που έχουμε ετοιμάσει και τέλος, από πάνω λίγο τυρί σε μικρά κομμάτια ακόμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC για 14'-15'.

Συστατικά

Για τη ζύμη

- ½ κούπα χλιαρό νερό
- αλεύρι για όλες τις χρήσεις όσο πάρει
- ½ μαγιά
- ½ κ.γ. ζάχαρη
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

Για τη γέμιση

- ½ στήθος κοτόπουλο
- ¾ κούπας κρέμα γάλακτος
- 1 κρεμμύδι
- ¾ κούπας μανιτάρια (ανάλογα και με το πόσα θέλει να βάλει ο καθένας)
- τυρί gouda όσο χρειάζεται για να καλύψουμε το ταψί μας
- αλάτι
- πιπέρι
- ελαιόλαδο