

## Ini Dia Cara Membuat Pizza Tanpa Oven!



Pizza adalah menu yang biasanya disukai anak-anak. Selain itu, pizza bisa Ibu buat sendiri dengan berbagai topping sehingga menjamin kebersihan dan kandungan gizi dari makanan yang dihidangkan untuk keluarga dan juga bisa menjadi trik untuk mengajak anak mencoba berbagai bahan pangan seperti bawang bombai, paprika, buah zaitun, nanas dan sebagainya. Cara membuat pizza juga mudah sehingga bisa dibuat sendiri di rumah. Nah, yang sering menjadi kendala adalah apabila Ibu tak memiliki oven di rumah. Tapi jangan khawatir Bu, ada kok cara membuat pizza tanpa oven yang bisa Ibu coba.

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat adonan pizza adalah:

- 500 gr tepung terigu protein sedang
- 5 gr fermipan
- 3 sdm minyak sayur
- 1/2 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 250 ml air

Siapkan adonan pizza dengan mencampurkan tepung, fermipan, minyak sayur, gula dan garam di dalam satu mangkuk. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil terus mengulenin adonan sampai adonan menjadi kalis. Simpan adonan di dalam mangkuk, tutup dengan kain dan diamkan selama beberapa saat.

Nah, sambil menunggu adonan siap, Ibu dapat menyiapkan topping untuk pizza. Yang

pasti Ibu perlukan adalah saus tomat dan keju untuk taburan. Jenis keju dan jenis topping lainnya yang akan ditambahkan di atas pizza bisa disesuaikan dengan selera keluarga Ibu. Jika bingung, Ibu juga bisa mencoba membuat topping seperti di resep [pizza jamur brokoli](#) dan [pizza labu tuna tomat](#) dari Sahabat Nestlé.

Pertanyaan berikutnya, bagaimana cara membuat pizza tanpa oven? Yaitu dengan menggunakan wajan. Pilihlah wajan yang cukup besar dan datar permukaannya. Lapsi dengan mentega sebelum meletakkan adonan pizza yang sudah dipipihkan di atas wajan. Masak di atas api sedang kedua sisi roti pizza sampai kecoklatan baru kemudian tambahkan topping yang sudah Ibu siapkan. Masak lagi di atas api sedang dengan memasang tutup di atas wajan agar topping matang secara merata. Tunggu sampai keju sudah meleleh di atas pizza baru kemudian keluarkan dari wajan dan potong-potong. Mudah bukan **cara membuat pizza tanpa oven**. Tertarik untuk mencoba, Bu?

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/ini-dia-cara-membuat-pizza-tanpa-oven.html>