



רכיבים

- קילוגרם קמח
- גרם שמרים יבשים
- 1/4 4/1 כוס קמח לבן לרידוד
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- כפיות מלח
- 1/2 2/1 כוסות רוטב עגבניות לפיצה
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת

הכנה

1. שמים בקערת המערבל את הקמח, השמרים, המים והמלח.
2. לשים בעזרת וו הלישה כ-10 דקות במהירות נמוכה-בינונית. ברגע שמתגבש בצק, בודקים את מצבו (אם הוא יבש מדי מוסיפים מעט מים, אם הוא לח מוסיפים מעט קמח).
3. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומניחים לתפיחה במקום חמים כחצי שעה, או עד שהבצק מכפיל את נפחו.
4. מחממים את התנור לחום גבוה (250 מעלות), עדיף במצב טורבו שמאפשר לאפות את כל הפיצות בו-זמנית.
5. משמנים 3 תבניות אפייה (מומלץ שמן זית).
6. מתבלים את העגבניות המרוסקות במלח ובפלפל.
7. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים. מקמחים את משטח העבודה ומרדדים כל חלק לעלה עגול בקוטר 28 ס"מ ובעובי חצי ס"מ (אפשר לבחור צורה אחרת שתתאים לתבנית הרי מדובר בילדים).
8. מניחים עלה בצק בכל תבנית, מורחים עליו עגבניות מרוסקות ומפזרים מעליהן את הגבינה. משהים לתפיחה כ-10 דקות.
9. שופכים על תחתית התנור חצי כוס מים, מכניסים את כל התבניות ואופים 20 דקות, או עד שהבצק מזהיב.

55 דקות

12 servings 12