



רכיבים

- כפות שמרים יבשים
- 1/2 2/1 קילוגרם קמח
- כף מלח
- כפות סוכר לבן
- כוסות מים פושרים
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- עגבנייה מגוררות
- 1/2 2/1 חבילה רסק עגבניות
- שיני שום פרוסות
- עלים בזיליקום
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- כפית מלח
- טיפה שמן זית
- פיתה חתוכה לרוחבה
- כפות רסק עגבניות
- כפית קטשופ 750 גרם אסם
- נתח גבינה צהובה מגוררת (או קשקבל או מוצרלה)

הכנה

1. הכינו את הבצק מספיק זמן מראש, עוד הרבה לפני שפיתחתם רעב, כדי שלא תצטרכו להאיץ בשמרים לסיים את פעולתם לפני הזמן.
2. שמים את כל החומרים (מלבד השמן) בקערה גדולה, ומערבבים עד לקבלת מרקם אחיד. מוסיפים את השמן וממשיכים ללוש.
3. מתפיחים את הבצק בכלי גדול מכוסה במגבת במשך כשעתיים.
4. לאחר ההתפחה, מחלקים את הבצק לשמונה כדורים, ומרדדים כל כדור לגודל של פיצה.
5. חלק חשוב מהצלחת הפיצה טמון ברוטב, היות שהוא המקשר בין הבצק לגבינה, ואם משתמשים במוצרלה - היא תספח את טעמו. לכן, יש להקפיד להשתמש בעגבניות בשלות, רצוי אשכולות או תמר.
6. שמים בסיר קטן ועמוק מעט שמן זית ומטגנים קלות, על אש בינונית את פרוסות שיני השום (נזהרים שלא לחרוך אותן). מוסיפים את העגבניות ואת שאר המרכיבים ומערבבים.
7. מבשלים על אש קטנה עם מכסה פתוח במשך כ-45 דקות עד שהרוטב מסמיך.
8. מקררים את הרוטב לפני שמורחים אותו על הבצק. מומלץ להיעזר במצקת למריחת הרוטב.
9. מרדדים את בצק הפיצה לגודל של תבנית, מורחים עליו את רוטב העגבניות ומפזרים מעל גבינת מוצרלה מגוררת.
10. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 250 מעלות למשך כ-15 דקות.
11. מתכוון מהיר לפיצה אם לא רוצים להכין בצק שמרים, או אם יש חשק מידי לפיצה:
12. מערבבים את הקטשופ עם רסק העגבניות בקערה קטנה.
13. מורחים את הרוטב על גבי הפיתה (ניתן גם על גבי מלאווח, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון), מפזרים מעל את הגבינה.

14. מכניסים לתנור שחומם מראש למשך כעשר דקות או עד שהגבינה
נמסה. בתיאבון!

70 דקות

6 servings 6