

פיציות



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 2/1 1/2 כוסות מים
- כפות סוכר לבן
- כף מלח
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- כפות שמן קנולה
- שיני שום כתושות
- עגבנייה בשלות, חתוכות לקוביות קטנות
- גרם רסק עגבניות
- לפי הטעם מלח
- כפיות אורגנו
- 2/1 1/2 כוסות מים
- לפי הטעם זיתים
- לפי הטעם גבינה צהובה

הכנה

1. לשים את כל החומרים במיקסר עם וו לישה במהירות בינונית למשך 10 דקות.
2. מכסים את הבצק בניילון נצמד או במגבת לחה ומניחים בצד לתפיחה עד להכפלת הנפח.
3. מחלקים את הבצק ל-2 חלקים, מרדדים כל חלק, מורחים מעליו רוטב, זיתים וגבינות, ומגלגלים לרולדה.
4. פורסים, מסדרים בתבנית ואופים בחום של 200 מעלות, למשך 30 דק'.

90 דקות

12 servings 12