

פיצה כשרה לפסח



רכיבים

- כוסות קמח שמרים כשר לפסח
- 1/3 3/1 כף סודה לשתייה
- כפית מלח
- כפות שמן זית
- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות מים רותחים
- רוטב עגבניות לפיצה
- פחית תירס אופציה
- 1/2 2/1 סלסילה פטריות שמפיניון אופציה
- פחית זיתים שחורים אופציה

הכנה

1. מכינים את הבצק: שמים בקערה קמח שמרים לפסח, סודה לשתייה ומלח, ומערבבים.
2. מוסיפים את השמן, הביצה והמים ומערבבים.
3. מקמחים משטח עבודה בקמח תפוז"א.
4. מרדדים את הבצק לעלה דק בגודל התבנית. משמנים תבנית אפיייה ומניחים מעל את עלה הבצק.
5. מורחים רוטב ומפזרים תוספות.
6. אופים בחום בינוני, עד שמשחים.
7. ניתן להמיר את הקמח לפסח בכוס קמח מצה או ב-1 1/4 כוסות קמח תפוזי אדמה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

40 דקות

8 servings 8