

פיצה'לה - גם ילדים יכולים להכין



רכיבים

- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה רכה
- 1/4 4/1 כוס ריוויון
- כפות רוטב עגבניות ובזיליקום פרפקטו עשבי תיבול אסם
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- לפי הטעם זיתים ירוקים אפשר גם גרגרי תירס, קוביות פלפל ועוד...

הכנה

1. מכניסים לקערה את הקמח והחמאה. מועכים את החמאה בעזרת מזלג, ותוך כדי מערבבים עם הקמח עד שנוצרים פירורים.
2. מוסיפים את הריוויון וממשיכים לערבב במזלג. כאשר לא ניתן לערבב יותר במזלג, לשים את הבצק ביד ויוצרים ממנו כדור.
3. מחממים תנור לחום בינוני של 180 מעלות (דרגת חום 4). מניחים את נייר האפייה על תבנית האפייה.
4. מחלקים את הבצק לארבעה חלקים ומרדדים חלק אחד לעלה דק.
5. יוצרים 2 צורות על הבצק בעזרת כוס או חותכן, מרימים בזהירות את שאריות הבצק ומעבירים את הצורות לתבנית.
6. חוזרים על התהליך עד גמר הבצק. מקפידים לשמור על מרחק של 2 אצבעות בין צורה לצורה בתבנית.
7. מניחים על כל צורה כפית של רוטב לפסטה או קטשופ, ובעזרת גב הכפית מורחים על הבצק.
8. מפזרים על הפיצות את הגבינה ומקשטים בזיתים, תירס, פלפל, או כל תוספת אהובה אחרת.
9. מכניסים את התבנית לתנור ואופים את הפיצות כ-20 דקות, עד אשר הגבינה מבעבעת וצבעה הופך לזהוב.

15 servings 15