

## פיצה קשת בענן



### רכיבים

- גרם קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם (3½ כוסות)
- כפיות סוכר לבן
- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- 1/3 3/1 כוסות מים
- כפיות מלח
- 1/2 2/1 כוס רוטב עגבניות לפיצה
- גרם גבינת מוצרלה מגורדת
- לפי הטעם עגבנייה

### הכנה

1. שמים בקערת מיקסר קמח וסוכר ומערבבים היטב.
2. מפעילים את המיקסר עם וו לישה ומוסיפים שמן ומים. בתחילה שמים כוס מים, אם הבצק לא מתאחד לכדור מוסיפים את הכל.
3. מוסיפים את המלח ולשים במיקסר כ-9 דקות לבצק גמיש וחלק.
4. אם הבצק נראה רטוב מידי בזמן הלישה (השגיחו עליו בהתחלה!) מוסיפים מעט קמח ואם יבש מידי מוסיפים מים. הבצק צריך להפוך לכדור לא דביק ולהיתלות על וו הלישה.
5. מוציאים את הבצק מהמיקסר ולשים לצורת כדור.
6. מעבירים את הכדור לקערה משומנת, מכסים בשקית ניילון ומתפיחים כשעה במקום חמים.
7. מחממים תנור ל-190 מעלות טורבו.
8. אחרי שעה לשים מעט את הבצק וחותכים אותו ל-3-4 חתיכות שוות, תלוי בגודל הפיצה שאתם רוצים.
9. יוצרים כדורים חלקים ויפים מהחתיכות ומשטחים כל כדור לעלה שטוח ודק, בעזרת הידיים או מערוך.
10. מורחים 2-3 כפות רוטב על כל פיצה ומפזרים מוצרלה בנדיבות.
11. מקשטים עם הירקות לצורה של קשת.
12. אופים בתנור חם מאד עד שהבצק מזהיב, ואוכלים מיד.

75 דקות

4 servings 4