

## פיצה בצ'יק צק



## רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם
- 1/2 2/1 חבילה שמרים יבשים
- כף מלח
- כף סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- כוס מים
- גרם גבינת מוצרלה
- חבילה רוטב עגבניות לפיצה מבושלת לרוטב
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית אורגנו
- עלים בזיליקום

## הכנה

1. לערבב את כל חומרי הבצק תוך כדי הוספת המים. אם הבצק יבש מידי להוסיף עוד מעט מים.
2. להתפיח כ-20 דקות, לרדד לעלה דק.
3. לסדר את התוספות על הבצק ולאפות בחום גבוה עד שקצוות הבצק משחימים והגבינה מבעבעת.

40 דקות ⌚

2 servings 2 ⊕