

בצק מושלם לפיצה



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/2 2/1 כוס מרק תירס
- כוס מים
- כפית מלח
- כפות שמן זית
- כפית פלפל שחור
- עלה רוטב אלף האיים אסם קצוצים

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק ולשים היטב על משטח מקומח לפחות 3 דקות עד לקבלת בצק גמיש, חלק ולא רטוב מדי.
2. מגלגלים במעט שמן זית, שמים בקערה, מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים שעה.
3. לשים שוב ומחלקים לשני כדורים. כל כדור יספיק לפיצה משפחתית אחת (ניתן לשמור בצק שאין משתמשים בו במקרר במשך יומיים ובמקפיא במשך חודש).

70 דקות

2 servings 2