

## פיצה דקה וטעימה



### רכיבים

- חבילה קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם
- כפות שמן קנולה
- כוסות מים
- כפיות מלח גס
- צנצנת רוטב עגבניות לפיצה
- גרם גבינת מוצרלה מגורדת

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 250 מעלות.
2. מכניסים את הקמח לקערת המיקסר. מוסיפים שמן ומים ומערבלים עם וו גיטרה למשך כ- 2 דקות (עד שכל החומרים מתאחדים לבצק).
3. מכסים את הקערה ומשהים למשך 5 דקות.
4. פורסים נייר אפיה חתוך לפי גודל התבנית על משטח עבודה. מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים. שמים את הבצק על נייר האפייה. ( מתאים לשתי תבניות תנור בגודל של 30\*35) משמנים מעט מערוך ומרדדים את הבצק לפי גודל התבנית.
5. מעבירים את נייר האפייה לתבנית. מחוררים את הבצק עם מזלג.
6. מכניסים לתנור לאפייה של כ- 4-5 דקות.
7. מוציאים מהתנור, מורחים רוטב עגבניות בכמות הרצויה. מעליו מפזרים גבינה צהובה/ מוצרלה מגורדת. ניתן להוסיף תוספות שאוהבים (זיתים, בצל, עגבניות, גבינה בולגרית...).
8. מחזירים לתנור לאפייה שנייה של כ- 5-6 דקות.
9. מוציאים מהתנור כאשר הגבינה מבעבעת והבצק השחים בתחתית. בתאבון!

25 דקות

6 servings 6