

## פיצה ביתית מושלמת



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן גדושות
- כפות שמנת חמוצה
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 3/4 4/3 כוסות מים פושרים
- כף מלח
- בצל קצוץ
- כפות אורגנו
- כף תבלין פיצה
- עגבנייה מגוררות
- לפי הטעם מלח
- חבילה רסק עגבניות בינונית (260 גרם)
- 1/3 3/1 כוס מים
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- כפות שמן זית
- לפי הטעם גבינה צהובה
- לפי הטעם פלפל

### הכנה

1. להכנת הבצק - מים בקערת המיקסר קמח, גבינה, שמן מים ומלח. מערבלים 10 דקות (הבצק דביק מאוד בשלב זה).
2. עוטפים בשקית ומתפיחים שעה.
3. אחרי שעה לשים שוב ומחלקים את הבצק ל-2 חלקים (כל חלק יהפוך לפיצה).
4. מקמחים ומרדדים.
5. להכנת הרוטב - מטגנים את הבצל עם שמן עד שקיפות.
6. מוסיפים אורגנו, תבלין מרגריטה, עגבניות, מלח ופלפל, רסק עגבניות ומים, מערבבים ומביאים לרתיחה.
7. מוסיפים את הפפריקה והשמן.
8. מורחים את הרוטב על הבצק, מפזרים גבינה צהובה או מוצרלה מגוררות ותוספות שאוהבים - עגבניות שרי, אורגנו, בזיליקום, זיתים ועוד.
9. אופים בתנור על חום של 180 מעלות, עד שהפיצה מזהיבה.

120 דקות

6 servings 6