

פיצה ביתית



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- כפות שמן זית
- כף שמרים יבשים יבשים
- 1/2 2/1 כוס חלב
- 1/2 2/1 כוס מים חמים
- עגבנייה מגורדת
- חבילה רסק עגבניות
- בצל
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- טיפה פלפל שחור
- כף קטשופ 750 גרם אסם
- טיפה אבקת שום
- טיפה אורגנו
- כוס גבינה צהובה מגורדת
- נתח זיתים ירוקים
- 1/2 2/1 חבילה תירס

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק, ומוסיפים בהדרגה את החלב.
2. מתפיחים 50 דקות, עד שהבצק מכפיל את נפחו.
3. מטגנים בצל עד להזהבה, מוסיפים את שאר מרכיבי הרוטב. מצננים.
4. שופכים את הרוטב על הבצק המרודד.
5. מעטרים בגבינה צהובה מגורדת והתוספות לבחירה.
6. מכניסים לתנור שחומם מראש על 210 מעלות ל-12 דקות. בתיאבון!

90 דקות

8 servings 8