

## פיצה ביתית איכותית



### רכיבים

- גרם קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם
- כפית מלח
- כף סוכר לבן
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 כוסות מים בטמפרטורת החדר
- עגבנייה מרוסקות בפומפייה
- כפות רסק עגבניות
- שיני שום כתושות
- כפות שמן זית
- כפות מים
- כפית מלח
- כפית סוכר לבן
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם גבינה צהובה מגוררות ומעורבבות יחד
- לפי הטעם בצל בצל סגול, עגבניות שרי, עלי בזיליקום, תירס, זיתים, פטריות ועוד
- לפי הטעם גבינת מוצרלה

### הכנה

1. להכנת הבצק - מערבבים היטב קמח שמרים, מלח, סוכר, מים ו- 4 כפות שמן זית, מכסים במגבת ומתפיחים חצי שעה.
2. להכנת הרוטב - מבשלים 2 כפות שמן זית, עגבניות ושום ומוסיפים את רסק העגבניות. מוסיפים 4 כפות מים ותבלינים ומבשלים תוך ערבוב כ- 7 דקות. מצננים.
3. להרכבת הפיצה - מחלקים את הבצק ל- 3 חלקים. מרדדים כל חלק ומסדרים אותו על תבנית משומנת, יוצקים מהרוטב ומפזרים את הגבינות והתוספות.
4. אופים בחום של 190 מעלות כ - 20 דקות.

60 דקות

3 servings 3