

פיצה ספינג' של יפה



רכיבים

- ביצה
- כפית שמרים טריים
- כפית מלח
- קילוגרם קמח לבן
- כוסות מים
- עגבנייה
- בצל
- כפית מלח
- קורט פלפל שחור
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- גרם גבינת מוצרלה
- פחית גרגירי תירס
- פחית זיתי קלמטה
- פחית דגים, טונה, לבנים, משומרים בשמן, מוצקים סחוטים

הכנה

1. את השמרים לערבב עם המים הפושרים. להוסיף קמח, ביצה ומעט מלח וללוש לבצק אחיד ורך מאוד כמו ספוג. לעטוף אותו בשקית ולהשהות לתפיחה 20 דקות. כן, כן, קראתם נכון.
2. בזמן התפיחה להכין את הרוטב: לבשל הכל יחד בלהבה נמוכה עד שמתבשלות העגבניות כמו סלט מטבוחה.
3. את הבצק לחלק לתבניות משומנות של תנור (מספר התבניות לפי לפי גודל התבניות), לשטח את הבצק ומעל את רוטב העגבניות ומעל גבינה צהובה כמובן.
4. אני הוספתי תירס, טונה וזיתים ולתנור.

80 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕