

שתי פיצות מעולות



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- כפות שמרים יבשים
- שקית שמרים יבשים
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- כפית מלח
- רוטב עגבניות לפיצה
- קטשופ 750 גרם אסם
- גרם גבינת גאודה
- גרם גבינת מוצרלה
- פחית זיתים שחורים
- סלסילה פטריות שמפיניון
- פחית טונה משומרת במים
- גרגירי תירס
- חבילה אורגנו

הכנה

1. לערבב את כל החומרים עד לקבלת עיסה אחידה ולא דביקה.
2. להניח בצד מכוסה במגבת להתפחה.
3. לשמן 2 תבניות של התנור, לשטח את הבצק ב-2 התבניות ואז למרוח את רוטב הפיצה והקטשופ ולפזר את יתר החומרים בשני המגשים.
4. לאפות בחום 180 מעלות למשך 25 דקות בערך.

50 דקות

4 servings 4