

הפיצה של קטי



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כוסות מים פושרים
- כף מלח
- כף שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- כפות רסק עגבניות
- 1/2 2/1 כוס מים
- קורט אורגנו
- קורט פלפל שחור גרוס
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף שמן זית
- שיני שום
- לפי הטעם בצל סגול פפריקה מתוקה/חריפה
- גרם גבינת גאודה מגורדת
- לפי הטעם בצל פרוס
- לפי הטעם תירס
- לפי הטעם טונה משומרת בשמן
- לפי הטעם עגבנייה
- לפי הטעם זיתים שחורים

הכנה

1. להכנת הבצק - קערה גדולה מערבבים את קמח השמרים עם סוכר, מלח, שמן ומים.
2. לשים את הבצק ולפי מידת הצורך והדביקות בכף היד מוסיפים טיפין טיפין קמח עד ליצירת כדור יפה ועגול של הבצק.
3. מתפיחים כ-3/4 שעה במקום חם ונעים.
4. כאשר הבצק תפח מחלקים אותו לשני חלקים שווים.
5. מרדדים בנפרד כל חלק ומעבירים לתבניות אפייה (2 תבניות תנור גדולות). מניחים להתפחה קלה של כ-10 דקות בתוך התבנית.
6. בזמן ההמתנה להתפחת הבצק מכינים את הרוטב, מערבבים רסק עגבניות, 1/2 כוס מים, אורגנו, פלפל שחור, אבקת תיבול עוף, שמן, פפריקה ושום, על פי הטעם אפשר להוסיף יותר או פחות שום וכנ"ל פפריקה חריפה. לרוטב.
7. לאחר ההתפחה הקלה בתבנית מורחים את הרוטב במידה שווה ולא בהגזמה ומעל מפזרים את הגבינה הצהובה ותוספות על פי החשק והטעם.
8. אופים בתנור בחום של 180 מעלות למשך 35 דקות.

30 דקות

8 servings 8