

בצק לפיצה, פיתות עם זעתר או לחם



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם מנופה
- כף מלח
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה בתוך הבצק
- 1/2 2/1 כוס שמן זית מעל הבצק
- כוסות מים פושרים

הכנה

1. הכנת הבצק: לערבב את כל המצרכים עד ליצירת בצק רך ודביק.
2. להתפיח את הבצק כרבע שעה לפחות.
3. לפיצות קטנות: בידיים משומנות היטב לקרוץ כדורים בינוניים ולשטח בתבנית על נייר אפייה. להכין מילוי לבחירתכם: אני שמתי רוטב פיצה בתוספת קטשופ ומעל פיזרתי חתיכות בצל, גמבה, זיתים וטונה.
4. לפיתות עם זעתר: לקרוץ כדורים בינוניים בידיים משומנות בשמן זית ולשטח בתבנית על נייר אפייה. לזלף מעט שמן זית על כל עיגול בצק משוטח ולפזר זעתר בנדיבות.
5. ללחם בצל, זיתים וגמבה: בידיים משומנות חותכים כמחצית / שלישי מכמות הבצק, להוסיף חצי בצל חתוך לרצועות דקות מאוד + גמבה חתוכה לרצועות דקות + פלפל שחור גרוס + מלח גס (מעט) + זיתים חתוכים (חופן)...להניח על נייר אפייה ולהתפיח כרבע שעה. לפזר מעל זעתר.
6. אפייה: לאפות בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות (טורבו) עד להזהבה יפה. זמן האפייה ללחם ארוך יותר.

50 דקות

8 servings 8