

ביס פיצה



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם לבצק
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים, לבצק
- כפות סוכר לבן לבצק
- גרם חמאה רכה, לבצק
- כפות שמן זית לבצק
- ביצה לבצק
- כפיות מלח לבצק
- עגבנייה אדומות, למלית
- בצל למלית
- עלה מרווה למלית
- עלה תימין למלית
- לפי הטעם מלח למלית
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס למלית
- כפות שמן זית למלית
- גרם גבינת מוצרלה מגורדת, למלית
- חלמון לציפוי
- כף מים לציפוי

הכנה

1. הכנת הבצק: שמים את כל החומרים מלבד המים והמלח בקערת מיקסר. מערבבים עם וו לישה.
2. מוסיפים את המים בהדרגה, ומעבדים כעשר דקות, עד לקבלת בצק רך ומבריק.
3. מוסיפים את המלח ומעבדים דקה נוספת.
4. מקמחים את הבצק, ומכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת להתפחה עד להכפלת הנפח.
5. תופחים על הבצק וממתינים כחצי שעה להתפחה נוספת.
6. הכנת רוטב העגבניות: מגרדים בצל ומזהיבים במחבת עם שמן זית.
7. מוסיפים עגבניות מגורדות, עשבי תיבול, מלח ופלפל ומבשלים על אש קטנה במשך עשר דקות.
8. מסירים מהאש ומצננים.
9. הרכבת הכדורים: לוקחים גוש קטן של בצק (כדור פינג פונג), משטחים ביד, מורחים שכבה של רוטב עגבניות, מפזרים גבינה מגורדת מעל וסוגרים בצורה של כדור.
10. מסדרים בתבנית אפייה במרחק של 5 ס"מ זה מזה.
11. ממתינים כעשרים דקות להתפחה חלקית.
12. מברישים את הכדורים בחלמון מעורבב במים לפני הכנסתם לתנור, ואופים בתנור בחום 175 מעלות עד שהם מזהיבים.
13. מצננים ומגישים. בתיאבון!

120 דקות

24 servings 24