

פיצה בחצי שעה



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח לבן
- 1/2 2/1 כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפות שמרים יבשים
- 1/2 2/1 כף מלח
- מיליליטר מים
- כפות שמן זית
- גרם גבינת מוצרלה
- פחית רוטב עגבניות לפיצה

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים היבשים ומוסיפים את המים והשמן עד להיווצרות בצק אחיד ולא קשה מדי, שנדבק מעט לקערה.
2. מחלקים ל-4 כדורים ומתפיחים בכיסוי מגבת כ-10 דק'.
3. מרדדים לעובי הרצוי ומחממים תנור ל-200 מעלות עם התבנית בפנים. מחוררים בעזרת מזלג חורים בבצק המרודד ומכניסים לתנור על גבי התבנית החמה ל-3 דק'.
4. מוציאים את הבצק מהנור, יוצקים רוטב עגבניות, גבינה ותוספות ומכניסים חזרה ל-4 דק' או עד שהגבינה מבעבעת.

30 דקות

8 servings 8