

פיצה ניצחון



רכיבים

- גרם קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם 3½ כוסות + כף
- כף מלח
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה (60 מיל")
- 1/4 4/1 כוסות מים (300 מיל")
- בצל סגול, בינוני - חצוי ופרוס לפרוסות דקיקות
- טיפה זיתי קלמטה מגולענים
- גרם גבינת פטה / בולגרית חתוכה לקוביות
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- עגבנייה קטנה, מגוררת
- מיכל רסק עגבניות קטן (100 גרם)
- כף אורגנו
- כפות שמן זית (30 מיל")
- שן שום כתושה
- 1/4 4/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן

הכנה

1. הכנת הבצק והתפחתו: מערבלים קמח ומלח במיקסר עם וו לישה. יוצקים שמן ומים תוך כדי לישה, ולשים 10 דק', עד לקבלת בצק חלק.
2. מעבירים את הבצק לקערה, ומצפים אותו בשמן זית. מכסים ומתפיחים שעתיים עד להכפלת הנפח.
3. מניחים אבן שמוט או תבנית הפוכה בתחתית התנור. מחממים תנור לחום המקסימלי כ-40 דקות.
4. הכנת הרוטב: מערבבים את כל החומרים, עד לקבלת תערובת אחידה.
5. מעצבים ואופים: חוצים את הבצק, ומרדדים כל חלק על משטח מקומח לעיגול בעובי 1/2 ס"מ וקוטר 30 ס"מ. מעבירים את הבצק לרשת פיצה, ומסירים את השוליים המיותרים. מורחים שכבה דקה של רוטב עגבניות (כ-2 כפיות בלבד).
6. אופים על האבן או התבנית 7 דקות, עד שהבצק מזהיב מעט.
7. מוציאים מהתנור ומורחים שוב מעט רוטב. מפזרים תוספות וגבינה ואופים עוד 7 דקות עד שהגבינה מבעבעת. מגישים מיד. בתיאבון!

45 דקות

8 servings 8