

בצק לפיצה



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- כף קמח לבן
- כף מלח
- גרם שמרים יבשים לחים, מפוררים
- כוס מים פושרים
- 1/3 3/1 כוס שמן זית

הכנה

1. מערבבים את השמרים והמים עד המסה, ממתינים לתסיסה כחמש דקות.
2. מנפים את הקמח לקערה, יוצרים גומה במרכז ויוצקים את תערובת השמרים. מוסיפים את השמן ולשים עד קבלת בצק אחיד וחלק. מכסים את הבצק ומניחים כחצי שעה לתפיחה או עד שהבצק מכפיל את נפחו.
3. לאחר תפיחה לשים את הבצק שוב ומתפיחים תפיחה שניה כחצי שעה.

60 דקות

4 servings 4