

פיצה במחבת



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- כפות שמרים יבשים
- 2/1 1/2 כף סוכר לבן
- 2/1 1/2 כוסות מים פושרים
- 4/1 1/4 כוס שמן זית
- לפי הטעם תרסיס שמן
- לפי הטעם שומשום (לא חובה)
- חבילה רסק עגבניות
- חבילה רסק עגבניות
- כפות שמן זית
- כף שום
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף סוכר לבן
- כף בזיליקום יבש, קצוץ
- כף אורגנו יבש, קצוץ
- לפי הטעם גבינה צהובה מגוררת
- לפי הטעם גבינת מוצרלה מגוררת

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים היבשים מלבד המלח והסוכר - אותם יש לערבב עם המים הפושרים עד שהכל נמס. מוסיפים קמח ושמן זית.
2. יוצרים בצק רך וגמיש, מרססים מעט שמן בקערה ומניחים את הבצק לתפיחה של שעה וחצי-שעתיים, מכוסה במגבת לחה וסגורה עם שקית מעל.
3. לאחר התפיחה יוצרים כדורים ופותחים אותם לגודל פיתה. מומלץ להשאיר את הפיתה לתפיחה נוספת של חצי שעה בערך.
4. מבשלים את הרוטב על אש נמוכה.
5. מרססים את המחבת בשמן ומניחים מעל את הפיתה. מטגנים כמה דקות, כמו מלזואח. מורחים מעל הפיצה רוטב ומעל ניתן להתפרע בטעמי הגבינות הנפלאות. שילוב של גבינה צהובה עם מוצרלה, יוצא נהדר. מטגנים עוד שתי דקות ומגישים.

40 דקות

4 servings 4