

פיצה מקמח שמרים



רכיבים

- גרם קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם
- כפות שמן זית
- כפיות סוכר לבן
- כפית מלח
- מיליליטר מים
- בצל חתוך דק
- חבילה עגבנייה
- חבילה רסק עגבניות
- שיני שום
- לפי הטעם מלח
- 2/1 1/2 כפית סוכר לבן
- לפי הטעם אורגנו יבש
- לפי הטעם בזיליקום טרי, קצוץ
- 4/1 1/4 כוס גבינת מוצרלה
- 4/1 1/4 כוס גבינה צהובה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. להכנת הבצק: מערבבים בקערה את הקמח שמרים, שמן זית, סוכר, מלח ומים בעזרת כף.
2. מעבירים למיקסר לערבול איטי עד שכל הבצק מתאחד ונדבק לוו לישה.
3. מוציאים את הבצק מהקערה, מפזרים קמח בקערה ומחזירים את הבצק לקערה. מכסים את הקערה עם מגבת ומשאירים בצד לתפיחה של 60 דקות.
4. מוציאים את הבצק מהקערה ולשים אותו כדי להוציא את האוויר.
5. מחזירים את הבצק לקערה ומשאירים שוב לתפיחה של 60 דקות.
6. מחלקים את הבצק ל-2 ומרדדים כל חלק לעיגול.
7. להכנת הרוטב - מטגנים את הבצל והשום, מוסיפים את העגבניות, תבלינים ורסק עגבניות ומבשלים כ-10 דקות.
8. יוצקים מחצית מכמות הרוטב על כל עיגול בצק. משאירים רווח של 1 ס"מ מהצדדים בלי רוטב. במידה ורוצים פיצה דקה מחוררים את הבצק עם מזלג לפני ששמים רוטב עגבניות.
9. מערבבים את שני סוגי הגבינות.
10. מפזרים בנדיבות את תערובת הגבינה ומניחים מעל תוספות.
11. אופים בחלק התחתון של תנור שחומם מראש לטמפרטורה של 225 מעלות במשך 15 דקות.

50 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕