

## פיצה אנטיפסטי



### רכיבים

- 2/1 1/2 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 4/1 1/4 כוס שמן קנולה
- כפות סוכר לבן
- 2/1 1/2 כוסות מים פושרים
- 4/1 1/4 כפית מלח
- גרם גבינת מוצרלה פרוסה
- פנים של חציל
- בטטה
- קישוא
- כרישה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם שמן זית לזילוף
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם תימין

### הכנה

1. פורסים דק את הירקות, מזלפים בשמן ומתבלים עם מלח, פלפל וטימין.
2. קולים בתנור בחום של 250 מעלות כ-10 דקות.
3. הכנת הבצק: שמים את כל חומרי הבצק במיקסר 10 דקות, ומתפיחים כשעה.
4. מרדדים את הבצק לעלה גדול, שמים מעליו את הגבינה ומעל את הירקות הקלויים. אופים בחום של 230 מעלות למשך 10 דקות. בתיאבון!

80 דקות

4 servings 4