

פיצה מיוחדת



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כפות סוכר לבן
- כף מלח
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- תפוח אדמה בינוניים מבושלים ומרוסקים
- כפות רוטב עגבניות
- כוס גבינה צהובה
- לפי הטעם זיתי קלמטה

הכנה

1. לשים את כל החומרים במיקסר עם וו לישה במהירות בינונית למשך 10 דקות.
2. מכסים את הבצק בניילון נצמד או במגבת לחה ומניחים בצד לתפיחה עד להכפלת הנפח.
3. מחלקים את הבצק ל2 חלקים. מרדדים כל חלק ומורחים עליו רוטב.
4. מוסיפים זיתים וגבינות.
5. מסדרים בתבנית ואופים בחום של 200 מעלות למשך 10 דק'.

100 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕