

פיצה טעימה במיוחד



רכיבים

- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוסות מים פושרים
- קוביה שמרים יבשים
- כף סוכר לבן
- כפית מלח
- פרוסות גבינה צהובה
- חבילות רסק עגבניות
- כף אורגנו
- בצל גדול
- חבילה פטריות שמפיניון
- פלפל אדום גדולה

הכנה

1. מפוררים את השמרים, שמים את כף הסוכר עליהם ואת המים הפושרים והשמן, רואים שזה מעט תוסס ומוסיפים את הקמח והמלח.
2. לשים בידיים עד לקבלת בצק אחיד.
3. מכסים בניילון נצמד ובמגבת ומכניסים למקום חשוך למשך חצי שעה - 40 דקות (עד להכפלת הנפח).
4. לוקחים 2 תבניות גדולות (של התנור) מחלקים את הבצק לשניים וכל חלק מרדדים עד לכחצי ס"מ בצורת התבנית.
5. לוקחים נייר אפיה, שמים בכל תבנית ומורחים טיפה אחת של שמן על כל נייר. את הבצק שרידדנו שמים בתבנית על נייר האפיה.
6. שמים בצלוחית את רסק העגבניות, המים והאורגנו ומערבבים טוב, מורחים על הבצק שכבה אחידה.
7. חותכים בצל לפרוסות, גמבה ופטריות (או שאר תוספות לבחירתכם) ושמים על הפיצה. מפוררים מעל גבינה צהובה.
8. מכניסים לתנור ל 180 מעלות עד להזהבת הבצק (כ-25 דקות)

45 דקות

4 servings 4