

## פיצה אישית



### רכיבים

- גרם רסק עגבניות
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית אורגנו
- עלים בזיליקום טרי קצוץ
- כפות שמן זית
- קילוגרם קמח לבן
- כפות שמרים יבשים
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- מיליליטר מים פושרים

### הכנה

1. מכניסים את כל החומרים היבשים למערבל ומערבלים בעדינות .
2. מוסיפים את השמן והמים בהדרגה עד שהבצק נוח ונעים ולא נדבק ונותנים לו לתפוח 10 דקות.
3. מערבבים את השמן הזית, עגבניות והתבלינים תוך כדי טעימה מבוקרת.
4. משטחים את הבצק, מורחים אותו ברוטבומפזרים אורגנו. גבינה ו... מה שאוהבים.
5. אופים ב-180-200 מעלות כ-15 דקות

40 דקות

4 servings 4