

## פיצה ביאנקה



### רכיבים

- גרם קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם
- כפות שמן זית
- 1/3 3/1 כוסות מים (320 מ"ל)
- כפית מלח (10 גרם)
- כפית סוכר לבן (10 גרם)
- גרם גבינת ריקוטה
- שיני שום פרוסות דק וכתושות
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגורד
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם שמן זית
- 1/2 2/1 זר בזיליקום (עלים שלמים או קרועים גס)
- לפי הטעם עגבנייה חצויות
- לפי הטעם בצל סגול פרוס
- לפי הטעם זיתי קלמטה

### הכנה

1. מערבלים קמח ושמרים במיקסר עם וו לישה כדקה. מוסיפים מים, שמן זית, סוכר ומלח תוך כדי ערבול, לשים כ-10 דקות (לא מוותרים על זמן הלישה!), עד לקבלת בצק רך, גמיש למגע ונוח לעבודה.
2. מכסים את הקערה בניילון נצמד, מניחים להתפחה של 30 דקות, או עד הכפלת הנפח.
3. מחממים תנור לחום של 200 מעלות (במידה ויש אבן שמוט מניחים אותה בתנור).
4. מחלקים את הבצק לשני חלקים. מרדדים כל חלק לעיגול בקוטר 28-30 ס"מ, מברישים במעט שמן זית, ואופים את הבצק אפייח חלקית כ-6 דקות.
5. מערבבים בקערה ריקוטה, שום, 3/4 כמות הפרמזן, מלח ופלפל. מורחים על שני עיגולי הבצק שכבת גבינה, מפזרים פרמזן (מהכמות שהשארנו בצד).
6. אופים כ-8-10 דקות, עד ששולי הבצק מזהיבים (הגבינה לא צריכה להיות נמסה!).
7. מוציאים ומניחים מיד על הפיצה בזיליקום, חצאי עגבניות שרי, זיתי קלמטה, בצל סגול, מלח, פלפל ומעט שמן זית.
8. מגישים בעודה חמה. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6