

פיצה של רפי



רכיבים

- כוס מים
- ביצה
- כף סוכר לבן
- כפית מלח
- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה (בטמפרטורת החדר)
- כפות רסק עגבניות
- 1/2 2/1 כוס מים
- כף אורגנו
- 1/4 4/1 כפית מלח
- כפית אריסה לפי הטעם
- שן שום קצוצה
- כף שמן זית
- גרם גבינת מוצרלה מגורדת
- גרם זיתים שחורים טבעות
- 1/2 2/1 חבילה פטריות שמפיניון חתוכות לפרוסות
- פלפל ירוק חתוך לרצועות דקות

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הרוטב ומעבירים למחבת. מביאים לרתיחה וממשיכים לבשל כדקה נוספת. מצננים היטב לפני שמורחים על הבצק.
2. מערבבים היטב את המים והסוכר עם שליש מכמות הקמח. משהים כ-10 דקות.
3. מוסיפים את יתר החומרים ולשים במשך כ-5 דקות. (כדי שיהיה נוח ללוש ניתן לאבק עם מעט קמח מידי פעם). להשהות כ-10 דקות וללוש קלות. [השהייה] ולהשהות כ-20 דקות. ליצור 2 כדורים. [השהייה]
4. מחממים תנור לחום של 250 מעלות.
5. מרדדים את הבצק לעובי של כחצי סנטימטר ומעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה.
6. מורחים את רוטב העגבניות מפזרים את גבינת המוצרלה ומעליה את הזיתים, הפטריות והפלפל הירוק.
7. מעבירים לתנור בשליש התחתון של התנור.
8. אופים במשך כ-15 דקות או עד שהגבינה מבעבעת ושולי הבצק משחימים.

60 דקות

4 servings 4