

פיצה לאבנה חצילים, לימון כבוש וזעתר



רכיבים

- חבילה בצק פיצה מצונן
- חבילה לאבנה עם חציל על האש
- גרם זעתר לפי הטעם
- כפות לימון כבוש או לפי הטעם
- כפיות שמן לטיגון לפי הטעם

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 240 מעלות.
2. מערבבים את הלאבנה עם החצילים ומורחים אותה על גבי הבצק.
3. אופים בתנור 8-10 דקות עד ששולי הבצק מזהיבים.
4. מניחים כמה תלוליות של לאבנה על הפיצה בעזרת כף, מפזרים עלי זעתר, לימון כבוש ומטפטפים שמן זית.
5. * לתוצאה טובה יותר מומלץ להוציא את הבצק מהמקרר כ-20 דקות לפני הכנת המאפה. מתאים לאפייה בתנור בלבד. יש לוודא אפייה מלאה לפני האכילה.

20 דקות

4 4