

פיצה משפחתית קלאסית



רכיבים

- חבילה בצק פיצה מצונן
- כפות רוטב עגבניות לפיצה
- גרם גבינה צהובה
- גביע עגבנייה
- עלים בזיליקום
- גביע זיתי קלמטה

הכנה

1. מוציאים את הבצק מהמקרר.
2. פורסים את הבצק על משטח העבודה על נייר האפייה המצורף לבצק.
3. מורחים רוטב ומפזרים גבינה ותוספות על הבצק.
4. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 220 מעלות ואופים כ-15 דקות עד להזהבה (זמני האפייה עלולים להשתנות בהתאם לסוג התנור).
5. ניתן להמיר את הגבינה הצהובה בגבינת מוצרלה מגוררת באותה הכמות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
6. * 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