

מקלות פיצה עם דיפ סלסה מרענן



רכיבים

- חבילה בצק פיצה מצונן
- כפות רוטב עגבניות לפיצה
- 1/2 2/1 כוס גבינת מוצרלה (פתיתים)
- 1/4 4/1 כוס ממרח עגבניות מיובשות קצוצות (אופציה)
- 1/4 4/1 כפית בזיליקום מיובש
- עגבנייה גדולות
- עלים בזיליקום
- 1/2 2/1 כפית מיץ לימון
- 1/2 2/1 שן שום כתושה
- כף שמן זית
- ביצה טרופה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. מורחים את כולו (עד הקצוות) בשכבה דקה של רוטב פיצה.
3. מפזרים את המוצרלה העגבניות המיובשות הקצוצות, והבזיליקום היבש באופן אחיד. אופציה לחריפות – מוסיפים מעל 1/4 כפית צ'ילי גרוס/ כמה טיפות טבסקו.
4. מרימים קפלים את החלק התחתון של הבצק (לרוחבו) עד האמצע (רצוי להרים יחד עם הנייר ואז להסיר), ועושים אותו הדבר עם החלק העליון (יוצרים חפיפה של כ-2 ס"מ ביניהם בחיבור).
5. הופכים כך שחלק החיבור יהיה כלפי מטה.
6. מברישים בביצה טרופה ובוזקים אורגנו/בזיליקום ומעט פרמזן.
7. חותכים לפסים בעובי כ-2 ס"מ (רצוי עם גלגלת פיצה) מרווחים מעט ביניהם.
8. אופים כ-20 דקות או עד להזהבה.
9. להכנת הדיפ - מכניסים למעבד מזון לחצי דקה את העגבניות, עלי בזיליקום, מיץ לימון, שום, שמן זית, מלח ופלפל. אופציה חריפה - 1 ס"מ פלפל ירוק חריף. -
10. * אם אין מעבד מזון - חוצים כל עגבנייה לשניים ומגרדים כל חצי עגבנייה בפומפיה דקה (כשהחלק החתוך מוצמד לפומפיה), קוצצים היטב את הבזיליקום, מוסיפים לעגבנייה המגורדת, יחד עם יתר המרכיבים, מתבלים במלח פלפל ומערבבים.
11. * לתוצאה טובה יותר מומלץ להוציא את הבצק מהמקרר כ-20 דקות לפני הכנת המאפה. מתאים לאפייה בתנור בלבד. יש לוודא אפייה מלאה לפני האכילה.

30 דקות

20 20