

מיני פיצות



רכיבים

- גרם קמח
- כף שמרים יבשים
- כפות סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוסות מים (300 מ"ל)
- 1/4 4/1 כוס שמן זית (60 מ"ל)
- כפית מלח
- בקבוק רוטב פיצה 290 מ"ל
- גרם גבינת מוצרלה

הכנה

1. שמים את הקמח, סוכר, שמרים והמים בקערת מיקסר ומערבלים.
2. כאשר נוצר גוש בצק מוסיפים את המלח והשמן וממשיכים לערבל /ללוש עוד 7 דקות.
3. מעבירים לקערה משומנת ומתפיחים שעה ורבע בתנור כבוי עם כוס מים רותחים ליד.
4. קורצים 9 כדורים.
5. מניחים בתבנית תוך שמירת מרווח.
6. מכסים במגבת ומשאירים להתפחה של 10 דקות.
7. משטחים לעובי הרצוי. שמים רוטב פיצה, גבינת מוצרלה ותוספות אהובות - זיתים, תירס, פטריות, בזיליקום ועוד.
8. אופים בתנור במצב טורבו, על 190 מעלות עד הזהבה.

60 דקות ⌚

4 4 ⊕