

פיצה לבנה אקסטרה קריספית



רכיבים

- גרם קמח מנופה
- כף שמרים יבשים
- 1/4 4/1 כפית אבקת אפייה
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כוסות מים פושרים
- כפות שמן זית
- חבילה תרד שטוף היטב ללא הגבעולים
- שיני שום כתושות
- ענף בזיליקום שטוף היטב וקצוץ
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט טחון
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה 28%
- כוס פירורית מתובלת אסם
- גרם גבינת מוצרלה

הכנה

1. שמים בקערת המיקסר חצי מכמות המים, מוסיפים את השמרים והסוכר ומערבבים.
2. מוסיפים את הקמח, אבקת האפייה וקצת מכוס שמן הזית ולשים במהירות איטית. תוך כדי לישה מוסיפים את שאר שמן הזית והמים, באיטיות. לשים 10 דקות עד שהבצק מתגבש לכדור יפה.
3. מאחדים את המלח. מעבירים את הבצק להתפחה בקערה משומנת היטב בשמן זית כ-25 דקות או יותר. ככל שמתפיחים את הבצק יותר (עד 72 שעות) הוא ישתבח! לאחר 25 דקות הבצק מוכן, אפשר להתפיח אותו גם עד 72 שעות אבל כבר אחרי 25 דקות הוא מעולה ומתאים לכל מטרה.
4. להכנת המילוי: במחבת רחבה שמים את שמן הזית, מוסיפים את התרד והשום, מוסיפים מעט מלח ומערבבים היטב. מוסיפים את השמנת, בזיליקום, אגוז המוסקט ומלח ופלפל לפי הטעם, ומעבירים לקירור עד שהבצק מוכן. חשוב שהרוטב ייגע בבצק כשהוא קר ולא חם.
5. על משטח עבודה פותחים את הבצק, לא חייבים לקמח כי הבצק ממש נוח לעבודה. מכסים את שולי הבצק בשמן זית ושמים מעל פירורים מתובלים. מוסיפים את הרוטב וגבינת המוצרלה.
6. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 200 מעלות טורבו כרבע שעה, או עד שמתקבל צבע יפה.
7. ניתן לעטר אחרי האפייה בעלי רוקט. לאופציה חריפה/ פיקנטית ניתן להוסיף פלפל צ'ילי.

60 דקות

2 2