

פיצות אישיות ללא לישה
והתפחה

רכיבים

- כוסות קמח תופח
- כוסות גבינה צהובה מגוררת
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כפית מלח שטוחה
- כפות רוטב עגבניות לפיצה
- גרם גבינת מוצרלה או צהובה לטופינג

הכנה

1. מערבבים את כל מרכיבי הבצק – קמח תופח, גבינה צהובה, מים ומלח יחד לבלילה אחידה.
2. מחלקים את הבצק, על תבנית עם נייר אפייה, לפיצות ומשטחים עם כף רטובה. מוסיפים מעל כל פיצה כף רוטב פרפקטו לפיצה, גבינה מגוררת ואם רוצים גם תוספות אהובות.
3. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 160 מעלות 30-40 דקות.

30 דקות ⌚

8 8 ⊕