

## קלצונה גבינות ורוטב עגבניות פלפלים



### רכיבים

- צנצנת רוטב עם פלפלים שקשוקה
- גרם קמח
- 1/2 2/1 כפות שמרים יבשים
- כפות סוכר לבן
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כוסות מים
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- פטריות שמפיניון קצוצות דק מאוד
- ענפי בצל ירוק קצוצים דק
- כפות בזיליקום קצוץ או אורגנו
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת

### הכנה

1. להכנת הבצק: במיקסר עם וו לישה לשים את כל מרכיבי הבצק לבצק גמיש. מתפיחים בקערה משומנת ומכוסה לשעה. מחלקים את הבצק לאחר ההתפחה ל- 5-6 חלקים. מכדררים כל חלק ומרדדים לעלה עגול בעובי 1/2 ס"מ.
2. מערבבים את גבינת המוצרלה והפרמזן יחד. מניחים במרכז כל עלה רוטב פלפלים ומעל פטריות, בצל ירוק וגבינות.
3. מקפלים לחצי ומהדקים את הקצוות של חצי העיגול בצורת צביטות כלפי פני הבצק. מניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה במרווחים ומברישים בשמן זית ומלח גס.
4. מתפיחים 20 דקות. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 200 מעלות כ- 25 דקות.
5. מגישים חם, מומלץ עם ביצה עלומה מעל.

60 דקות ⌚

5 5 ⊕