

פיצה עם תוספות לפסח



רכיבים

- חבילה אסם תערובת לפיצה ופוקצ'ה ל.גלוטן
- כף שמן זית
- כפות שמרים יבשים כשר לפסח
- גרם חמאה
- כף שמן זית
- כפית שום כתוש
- עגבנייה
- 1/2 1/2 כפית מלח
- 1/4 1/4 כפית פלפל שחור
- 1/2 1/2 כפית אורגנו
- צנצנת ארטישוק משומר א-לה רומנה
- בצל סגול פרוס
- כוס זיתים מסוג קלמטה
- פרוסות פלפל אדום קלויים
- עלים בזיליקום
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת או פרוסה

הכנה

1. להכנת הבצק: מכניסים לקערת מיקסר כוס וחצי (280 מ"ל) מים, מפוררים פנימה קוביית שמרים טריים כשר לפסח (25 מ"ל). מוסיפים את תוכן התערובת לפיצה, מערבלים באיטיות בעזרת וו לישה. לאחר קבלת בלילה אחידה מוסיפים 1 כף (15 גרם) שמן זית. ממשיכים בערבול במהירות נמוכה 5 דקות.
2. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים במקום חמים כ-30 דקות, עד להכפלת הנפח. לאחר ההתפחה משטחים את הבלילה בעזרת מרית משומנת על גבי תבנית מרופדת בנייר אפייה ומשומנת. משהים בתבנית ל-5 דקות נוספות.
3. **טיפ- משאירים קצת מהתערובת על מנת "לקמח" את תחתית הפיצה.
4. להכנת הרוטב: מטגנים את השום בחמאה ובשמן הזית עד להשחמה קלה, מוסיפים את עגבניות השרי ומקפצים אותן לחריכה מהירה, מוסיפים את התבלינים ומבשלים 10 דקות. מעבירים את התוכן למעבד מזון או משתמשים במוט בלנדר וטוחנים הכל עד לקבלת מרקם חלק ורוטב טעים ועשיר.
5. כשהרוטב התקרר מעט, מחלקים את הבצק לכדורים ומהכדורים יוצרים את צורת הפיצה שאנחנו רוצים, מסדרים את תחתיות הפיצה בתבנית ועל גבי נייר אפייה. מורחים את הרוטב מעל לבצק, מוסיפים את הגבינה ומסדרים את כל התוספות מעל.
6. מכניסים לתנור טורבו שחומם מראש לחום של 180-190 מעלות ל-20 דקות, או עד שהפיצה מוכנה. לפני ההגשה מפזרים עלי בזיליקום טריים.

40 דקות ⌚

4 4 ⊕