

פיצה מכווצ'צ'ת



רכיבים

- קילוגרם קמח (רצוי קמח פיצה)
- מיליליטר מים קרים
- גרם שמרים טריים טריים
- כפות שמן זית (30 גרם)
- גרם מלח
- צנצנת רוטב עגבניות ובזיליקום או קלאסי פרפקטו
- גרם גבינת מוצרלה

הכנה

1. להכנת הבצק: בקערת מיקסר עם וו לישה מניחים קודם כל מים קרים. מוסיפים את הקמח ומפוררים מעל הקמח את השמרים. מתחילים לישה במהירות נמוכה לאיחוד החומרים, למשך 3 דקות לערך. מוסיפים את שמן הזית והמלח וממשיכים לישה לעוד 7 דקות. מעבירים את הבצק לקופסה/קערה גדולה. מניחים את הבצק שעה בטמפ' החדר ומיד אח"כ מעבירים למקרר. הבצק עם כמות השמרים הנ"ל מותאם להתפחה של 12 שעות (שרובן במקרר). ככה זה הכי נוח להכנה לפני החג. אם לא רוצים התפחת לילה במקרר אז פשוט מכפילים את כמות השמרים, סה"כ 50 גרם שמרים טריים ל-1 ק"ג קמח. ואז אפשר להתפח כרגיל שעה וחצי-שעתיים בטמפ' החדר.
2. שעתיים לפני האפייה מוציאים את הבצק מהמקרר ומחלקים אותו ל-6 חתיכות. מניחים לחתיכות לנוח 15 דקות (חשוב לכסות). לאחר המנוחה מרדדים כל חתיכת בצק למלבן ארוך, חשוב שהמשטח יהיה מקומח מעט.
3. על כל מלבן בצק מורחים רוטב עגבניות פרפקטו קלאסי/בזיליקום. מפזרים מוצרלה או כל גבינה אחרת ותוספות ישראליות אהובות כמו זיתים/עלי זעתר/תירס/בצל/שומשום וכו'.
4. לתנועת הכיווץ- מניחים יד אחת בצמוד לחלקו העליון של הבצק ויד שנייה בצמוד לחלקו התחתון של הבצק, ופשוט דוחפים את שתי הקצוות כלפי פנימה. מעבירים את הריבועים שנוצרו לתבנית אפייה כשהם צמודים אחד לשני, נוח לאפות בתבנית תנור רגילה או תבנית 30*40.
5. מכניסים לאפייה לתנור שחומם מראש ל-220 מעלות טורבו.

60 דקות ⌚

6 6 ⊕