

שקודות טעים עם טרה!



**המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת גליציאן פיצה מקסיקנית אגדית**



# המרכיבים:

לבצק:

750 גרם קמח לבן

250 גרם קמח תירס

2 כפות שמרים יבשים

3 כפות סוכר

1 כפית גדושה מלח

3-4 כוסות מים חמימים

3/4 כוס שמן זית

לרוטב:

חצי בקבוק מחית עגבניות "פסאטה"

2 כפות שמן זית

1 כף שום כתוש

כפית מלח

1 כף סוכר

1/2 כפית פלפל שחור

1/2 כפית ציילי גרום

כף בזיליקום קצוץ (אופציונאלי)

לתוספות: (לפי הטעם)

2 פלפלים אדום וצהוב חתוכים לרצועות

2 קישואים חתוכים לרצועות

2 עגבניות פרוסות לעיגולים דקים

2 בצל סגול פרוסים לעיגולים

טבעות זיתים שחורים

תירס

300 גרם גבינת פטה/בולגרית

400 גרם גבינה צהובה/גאודה/מוצרלה מגוררת

# אופן הכנה:

לבצק:

לשים בקערה את הקמח הלבן. בצד אחד לשים שמרים ומעליהם הסוכר ובצד נגדי להטמין בקמח את המלח. להתחיל לערות מים כוס אחר כוס וללוש עד לבצק נעים ולא יבש. להוסיף 1/2 כוס שמן זית ולהמשיך ללוש עד לבצק חלק ואלסטי. לכסות בניילון נצמד ובמגבת ולהניח להתפחה במקום חמים כשעה. לאחר מכן להוריד נפח, לכסות שוב ולהתפיח לשעה נוספת.

לרוטב: לחמם שמן זית בסיר קטן. להוסיף את השום הכתוש להזהבה של חצי דקה. להוסיף את מחית העגבניות והתבלינים, להביא לרתיחה, לערבב ולבשל על אש נמוכה כ-10 דקות.

לסדר את התוספות והגבינות. את הפלפלים והקישואים להקפיץ מעט בשמן במחבת או בווק ולהניח בצד.

להרכבת הפיצה:

לחמם תנור מראש לחום גבוה מאוד 250 מעלות. לחלק את הבצק ל-3-4 חלקים. לפזר מעט קמח תירס על משטח העבודה, לרדד כל חלק בנפרד ולהעביר לתבנית תנור מרופדת בנייר אפיה. למרוח על כל חלק כ-3 כפות רוטב בתנועות סיבוביות ובצורה אחידה. לפזר תוספות לפי הטעם חוץ מהגבינה הצהובה ולהכניס לתנור הלוהט לכ-6 דקות. לאחר שהשוליים החלו להזהיב, להוציא את הפיצה, לפזר גבינה צהובה ולהחזיר לעוד כ-2 דקות עד שהגבינה

מבעבעת.

להוציא, לחתוך לסלייסים ולאכול חם וקריספיי

בתאבון!

