

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אסרף פיצה משפחתית



5



להכין את כל המרכיבים מראש



שעה ורבע



המרכיבים:

500 גרם קמח
2 כפיות של שמרים יבשים
כפית סוכר
כפית מלח
3-4 כפות של שמן זית
 $1 + \frac{1}{3}$ כוסות של מים פושרים
לרוטב העגבניות
3 עגבניות קלופות וקצוצות
5 שיני שום כתושות
צרור בזיליקום טרי
 $\frac{1}{2}$ כפית סוכר
1 כפית מלח שמן זית
2 כפות רסק עגבניות
1 כפית אורגנו יבש
גבינה מגורדת 500 גר' לפיזור על הפיצה
תוספות:
מה שאוהבים
אפשר זיתים, פטריות, בצל מטוגן

אופן הכנה:

1. מכינים את הבצק: מערבבים בקערה את הקמח, השמרים היבשים ואת הסוכר. יוצרים גומה בקערה

שופכים לתוכה את המים, השמן והמלח, ומתחילים ללוש. מוסיפים תוך כדי לישה את $1/3$ כוס המים הנוספת עד שנוצר בצק גמיש. יוצרים כדור מהבצק ומקמחים אותו קלות, עוטפים בניילון נצמד ומתפיחים כ- $1/2$ שעה.

2. לאחר זמן התפיחה פורסים על משטח העבודה נייר אפייה מקומח קלות. לשים את הבצק בשנית ומרדדים אותו לצורה עגולה על נייר האפייה המקומח. מעבירים לתבנית ובעזרת לחיצות קלות יוצרים מעין מסגרת מסביב לפיצה.

3. אופן הכנת הרוטב: מניחים במחבת עם שמן זית את העגבניות עם השום. מבשלים כמה דקות ומוסיפים את הבזיליקום ואת שאר התבלינים והרסק. מסירים מהאש.

4. מברישים בשמן זית את שולי הבצק, מורחים על בסיס הבצק את הרוטב, מפזרים גבינה ותוספות שאוהבים, ואופים את הפיצה בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות עד להשחמה.