

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת עוזיאל פיצה



4-6 תלוי כמה אוכלים



מומלץ בזמן שהבצק תופח להכין את הרוטב



2.5





# המרכיבים:

500 גרם קמח לחם (שטיבל מסי 2)  
25 גרם שמרים (חצי שקית שמרית) - אם משתמשים  
בשמרים יבשים זה כף אחת.

כפית וחצי מלח

כוס ורבע מים פושרים

כף דבש

רוטב לפיצה :

כף שמן זית, חצי בצל קצוץ דק, 2 שיני שום כתושות  
800 גרם עגבניות מרוסקות \  $3/4$  כוס מים, מלח  
פלפל שחור, חצי כף סוכר, כפית אורגנו יבש .  
גבינת מוצרלה ועמק מגוררות, ותוספות על פי הטעם

# אופן הכנה:

לשים 10 דקות את כל הרכיבים, מעבירים לקערה  
מקומחת, מכסים בניילון נצמד ומתפיחים שעה.  
אחרי שעה מחלקים את הבצק לשני חלקים (כאילו 2  
פיצות:) ומרדדים לעיגולים או מה שרוצים, עובי חצי  
סנטימטר.

בינתיים מכינים את הרוטב :

מטגנים בסיר את הבצל עם השמן זית עד שמזהיב,  
ומוסיפים 2 שיני שום כתושות.

מוסיפים את העגבניות מרוסקותמוסיפים  $3/4$  כוס

מים, מלח פלפל שחור, חצי כף סוכר, כפית אורגנו  
יבש – מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה  
ומבשלים חצי שעה עם סיר חצי מכוסה.  
שמים רוטב, גבינת מוצרלה ועמק מגוררות, תוספות  
– אופים בערך 10 דקות בתנור על 250 מעלות.

