

שקויות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת ישראל פיצה בייתית



כמה שיותר



להקפיד על 10 דקות לישה ופיצה עבה הכי טעימה



שעה כולל התפחה



# המרכיבים:

- 1 קילו קמח
- 2 כפות שמרים יבשים
- סוכר
- מלח
- מים

## אופן הכנה:

לערבב את המרכיבים במיקסר עם וו לישה. ללוש 10 דקות לבצק רך וגמיש.  
למרוח מעט שמן על הבצק ולהתפיח במקום חמים.  
לחלק ל4 חלקים ולפתוח על תבנית התנור(אנחנו אוהבים פיצות עבות.הכמות מספיקה ל4 עבות או 6 דקות)  
רוטב עגבניות בייתי:  
2 רסק עגבניות  
שום גבישי,בזיליקום ואורגנו מיובשים,מלח וסוכר  
בגלל חמיצות הרסק.  
למרוח על הבצק להוסיף תוספות אהובות  
לחמם תנור חום עליון ותחתון 250 מעלות.להכניס את תבנית הפיצה למדף עליון.כמה דקות ויש פיצה