

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

אם טרה! אהודו אלים



פיצה מהסרטים – לצד שוקו לילדים



המרכיבים:

פיצה:

קילו קמח מנופה

2 כפות שמרים

2 כפות מלח

6 וחצי כפות סוכר

500 מל מים/חצי ליטר

3/4 כוס שמן זית

לרוטב:

1/3 כוס שמן

5-6 שיני שום כתושות

1 קופסא של עגבניות מרוסקות (250 גרם)

2 וחצי כפות רסק גדושות

1/4 כוס מים

כף וחצי סוכר

כפית מלח

כף תבלין בזיליקום

כפית אורגנו

*

גבינה צהובה מגורדת נעם של טרה

תוספות:

אפשר לשים פטריות טריות, תירס, זיתי קלמטה,

בזיליקום טרי, בצל סגול ועוד ☒

אופן הכנה:

לוקחים את השמרים עם 1/3 מכמות הסוכר ומעט מים ומערבבים כדי שהשמרים יפתחו טוב יותר (נקרא "ראש עיסה") בקערה גדולה שופכים 1 קילו קמח, יתרת הסוכר, מלח, והמים ולשים מוסיפים את השמרים שהתססנו ואת השמן זית בסוף לשים היטב, מכסים ונותנים לבצק לתפוח כ-30 דקות.

*

לבינתיים נכין את הרוטב והתוספות שאנחנו רוצים

*

אופן ההכנה של הרוטב פיצה: שופכים שמן זית במחבת ומטגנים את השום, מוסיפים את העגבניות המרוסקות, את הרסק עגבניות, מתבלים באורגנו, בזיליקום, מלח ופלפל לא לשכוח להוסיף את הסוכר לאזן את החמיצות.

*

לשים מעט את הבצק לאחר 30 דקות, מחלקים לכדורים, מברישים אותם במעט שמן זית, ונותנים להם לנוח 3-4 דקות פותחים את הכדורי בצק, מורחים רוטב פיצה, מפזרים גבינה צהובה של טרה ואז את התוספות מברישים את הקצוות במעט מים ומפזרים שומשום מעל.

להכניס לתנור שחומם מראש 180 מעלות, אפיה רגילה כ-25 דקות בערך עד שמשחים בצדדים וניהיה קריספי