

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אמיר פיצה משפחתית!



4

לקנות את הגבינה הארוזה
המגורדת של נועם, מקצרת
את הזמן וממש טעימה!



30

דקות



המרכיבים:

חומרים לבצק:

1 ק"ג קמח

1 שמרית שמרים טריים

1/2 כוס שמן זית

2 כפיות מלח

2☒ כוסות מים פושרים

חומרים לרוטב הפיצה:

1 קופסא עגבניות מרוסקות

1 שן שום כתושה

4 כפות שמן זית

1 כפית מלח

גבינה צהובה מגורדת נעם

אופן הכנה:

1. מכניסים לתוך קערה את הקמח, שמרית, שמן זית ומלח ולשים. מוסיפים בהדרגה את המים וממשיכים ללוש עד לקבלת בצק פיצה רך וגמיש.
2. לאחר הלישה ניתן לתת מנוחה לבצק לכ-20 דקות בכלי מכוסה, לחלק את הבצק לשניים.
3. מרדדים את בצק הפיצה לעלה בעובי של כ-1/2 ס"מ מעבירים לתבנית אפיה משומנת קלות, מורחים ברוטב פיצה ומפזרים גבינה בנדיבות.

4. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 200 מעלות
כ- 20 דקות

