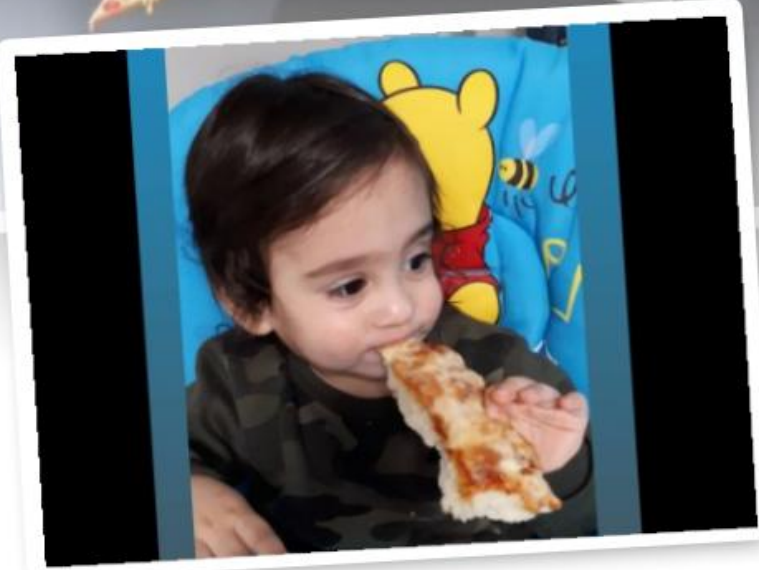
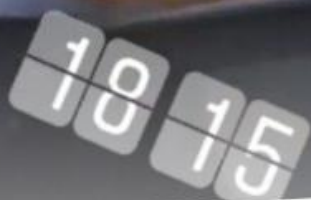


שקובצות טעים
עם טרה!



N.01



שבועות שמחה

טרה

ללא חומרים
משמרים



N.02



המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת
בוקובזא
פיצה נועם



4 סועדים



מומלץ להכין את הבצק
מהבוקר במקרר ולהוריד
התפחה כל שעתיים עד
לזמן האפייה



רבע
שעה



המרכיבים:

לבצק:

☒ קילו קמח מנופה

☒ 1 כפות שמרים יבשים

3 כפות סוכר

1 כפית מלח

רבע כוס שמן

3 כפות גבינה לבנה / שמנת / קוטגי של טרה בלבד

גבינה צהובה נעם

לרוטב:

2 רסק עגבניות קטן של פריניר

כפית שום

מלח ופלפל שחור

אפשר להוסיף טימין/אורגנו

אופן הכנה:

ללוש הכל לבצק אחיד ולתת התפחה של שעה וחצי.
כעבור שעה להוריד נפח ולתת עוד חצי שעה.
לאחר ההתפחה לחלק ל-2, לרדד ולשים בתבנית עם
נייר אפייה.

לערבב את כל הרכיבים של הרוטב: 2 רסק עגבניות קטן של פריניר , עם כפית שום , מעט מלח ופלפל
שחור אפשר להוסיף טימין/אורגנו ומרחים מעל הבצק.

להכניס לתנור מחומם מראש על 180☒ טורבו לרבע
שעה.

