

בצק לפיצה

- 600 גרם קמח
- 2 כפות סוכר לבן
- 1 כפית שמרים
- 2 כפיות מלח
- 2 כפות שמן זית
- 360 גרם מים



במיקסר לשים קמח, סוכר ושמרים ולערבב, להוסיף מים תוך כדי ערבוב ושמן זית. לבסוף להוסיף את המלח.

לערבב 10 דקות.

להעביר לקערה משומנת בשמן זית לחסות בניילון נצמד ולהתפיח לפחות שעה וחצי. לחלק לשני כדורים ולהתפיח עוד שעה.

לרדד ידנית, להוסיף עגבניות Sophie ותוספות לפי הטעם. לגרד מלמעלה גבינת מוצרלה.

לחמם תנור ל-250 מעלות. לשים את הבצק על נייר אפיה ובתחתית התנור ממש על התחתית. להוציא כאשר הגבינה מבעבעת וחרוכה קלות.



בתיאבון!