ארוחת ערב

מתכון

פיצה בהכנה ביתית

אופן ההכנה

1

פיצה בהכנה ביתית

מצרכים:

מצרכים לבצק: 3/4 ק"ג קמח לבן, 1/4 ק"ג קמח מלא, 50 גר' שמרים טריים, 1/3 כוס שמן זית, 1 כפית סוכר, 1 כפית מלח, 2 ורבע כוסות מים.
מצרכים לרוטב: 1 מיכל רסק עגבניות קטן, 2 עגבניות מגורדות, פלפל שחור, אורגנו יבש . 200 גר' גבינה צהובה מגוררת (רצוי לקנות גוש ולגרד לבד בבית, ירקות שאוהבים: תירס, פטריות, בצל, גמבה, זיתים ועוד.

אופן ההכנה:

אופן הכנת הבצק:
מערבבים במיקסר את כל מרכיבי הבצק ולשים עד שנוצרת תערובת אחידה. מכסים בניילון נצמד או במגבת לחה ומניחים בצד להתפחה במשך 40 דקות.
אופן הכנת הרוטב:
מערבבים בקערה את כל מרכיבי הרוטב מתבלים על פי הטעם בפלפל שחור ובאורגנו יבש. מחלקים את הבצק ל-4 ומרדדים לעובי של כ-5 מ"מ. מורחים רוטב בעזרת כף בעובי של כ-1 מ"מ על פני כל השטח הבצק. מפזרים למעלה גבינה מגוררת בנדיבות ותוספות של ירקות על פי מה שאוהבים. מניחים על תבנית אפייה מרופדת בנייר פרגמנט ומעבירים לתנור שחומם מראש לטמפרטורה גבוהה של כ- 250 מעלות. אופים במשך 1/4 שעה בתיאבון!

כדאי לשתף את הילדים בהכנת הפיצה בהתאם לגילם וליכולתם ולהפוך את ארוחת הערב לבילוי מהנה.