פיצה נאפולי.



הצעת הגשה

רכיבים:

500 ג' קמח

2 כפות גדושות סוכר

1-¾ כוס מים פושרים

כף שמרים יבשים

2 כפיות מלח שטוחות

50 ג' חמאה מומסת

1 חלמון

1 ביצה שלמה

1 כף אבקת חלב (אפשר לוותר)

רוטב עגבניות:

2 קופסאות רסק עגבניות

2 כפיות גדושות שום

2 כפות שמן זית

¼ כפית סוכר

אופן ההכנה:

1. להעביר את המים לקערה להוסיף כף סוכר ואת השמרים, לתת לשמרים כמה דקות לתסוס.

2. לשים במיקסר קמח , סוכר (פחות הכף שהשתמשנו), חמאה, חלמון, ביצה, אבקת חלב , מלח , תערובת השמרים, עד לקבלת בצק גמיש.

3. להתפיח עד שמכפיל את הנפח.

4. לרדד לעלה דק (מה שמעדיפים),לחתוך למלבנים/עגול.

5. למרוח רוטב עגבניות על כל מלבן, לפזר זיתים פרוסים או כל תוספת שאוהבים, לפזר פתיתי גבינה צהובה.

6. להניח בתבנית על נייר אפיה. להכניס לתנור שחומם בחום בינוני, 15-20 דקות.