בצק השמרים המוצג במתכון זה משמש כבצק נפלא לפיצה ולג'בטה.

רכיבים:

2 ביצים
1 גבינת טוב טעם (250 גרם)
2 כפות שמרים יבשים (חבילת שימרית)
2 כפות סוכר
1 כפית מלח
½ כוס שמן זית
½כוס קמח סויה
1¼ כוסות קמח טפיוקה
¼ כוס קמח חומוס

אופן ההכנה:

1. מחברים וו לישה למערבל.

2. לקערת המערבל מוסיפים את כלל הרכיבים ומערבלים במהירות נמוכה, עד שהבצק מתגבש. כאשר הבצק מתגבש חשוב להפסיק את תהליך הלישה.

3. מוציאים את הבצק מקערת המערבל וחוצים אותו לשניים. כל חצי בנפרד מעגלים לצורת כדור ומשהים בצד במשך 15 דקות לצורך תפיחה.

4. מחממים את תנור האפייה לחום גבוה של 200º.

5. אופים את הבצק במשך 5 דקות. לאחר האפייה מוציאים מהתנור ומקררים במשך 5 דקות.

הערה: לפיצה, בשלב השישי יש למרוח ברוטב עגבניות וגבינה ולאפות בנור לעוד 7 - 10 דקות.