

בצק פיצה ללא התפחה



רכיבים

- 4 כוסות קמח לבן
- 1 כף שמרים יבשים
- 1 כפית סוכר לבן
- 1/4 כפית מלח
- 1 כף שמן זית
- 1 1/2 כוסות מים פושרים

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. מערבבים את חומרי הבצק ולשים היטב במיקסר כ-10 דקות לבצק צמיגי ונוח.
3. מניחים בתבנית נייר אפייה ומורחים על גבי הנייר כפית שמן זית.
4. משטחים את הבצק על נייר האפייה המשומן.
5. מוסיפים רוטב, גבינה מגוררת ותוספות לפי הטעם.
6. אופים כ-12 דקות.

⌚ 30 דקות

⊕ 6 מנות