

קטנים

שופים



חלבי

פיציות לשבועות

דברי התורה מתוקים הם מדבש ומחלב, ולכן נהגו לאכל מאכלי חלב בחג השבועות, חג מתן תורה. אז הנה, לכבוד חג השבועות חפשו מתכון טעים, חגיגי, חלבי ולא מסבך. מצאנו - ממממ... פיציות, ואכלו מטביל מתאים וקל להכנה. תוכלו להכין פיציות טעימות לכל המשפחה, ולהגיש אותן לצד מאכלי החלב בסעודת החג. כלם ישמחו ויהנו מהן - לומדי התורה הצדיקים, אתם ושאר בני המשפחה. חג שמח ומלא באורות התורה!



החמרים הנדרשים לבצק:

- 2 3/4 כוסות קמח
- 3/4 כוס סודה
- 1/2 כוס שמן
- כף שמרים יבשים
- 1/2 כפית מלח
- כף סקר

מה עוד צריך?

- קטשופ
- גבינה צהבה מגוררת
- זיתים פרוסים
- להשבחת הטעם - תבלין פיצה, אורגנו ותבלינים לפי הטעם

מטביל פיצה טעים במיוחד!

שפכו לכלי קפסת רסק עגבניות בגדל בינוני (כ-250 גרם), כוס מים, כוס שמן, כף אורגנו או כף תבלין לפיצה, שש שני שום, שש כפות מיוז, מעט פלפל שחר, קרטי מלח ושתי כפות סקר.

בקשו ממבגר שירסק עבירכם את הכל בבקבוק יד, ו-- זה הכל! המטביל טעים גם כסלט, או כמטביל עבור לחם רגיל.

חממו את התנור (או בקשו מאמא שתחמם) לחם של מאה ושמונים מעלות, על מנת שהפיציות תכנסנה לתנור חם. קדם כל מכינים את הבצק: שימו את השמרים בקערת המיקסר, הוסיפו מעליהם את הקמח כף שוכסה אותם.



1



הנה, יש לנו פיצה אחת גדולה. חצו אותה לשניים (בזהירות! אל תבהלו, הבצק רך מעט). גלגלו בעדינות את החצאים לשתי 'רולדות' - גלילים ארוכים וצרים.



חתכו בעדינות מהגליל פרוסה ברוחב של סנטימטר וחצי בערך. הניחו אותה בתבנית 'עגלון' אותה בהזרה אם התפוצצה מעט במהלך החתוך. חזרו על הפעולה עד לגמר שני הגלילים.



הכניסו את הפיציות לאפייה של כעשרים דקות. מומלץ... מריחים פה משהו טוב! שמרו את הפיציות המוכנות בכלי סגור (גם כדי שלא תתביישנה, וגם כדי שלא תגמרנה עוד לפני חג השבועות...) בחג, הגישו אותן בכלי נאה, אפשר גם עם צלוחית של מטבל פיצה, שמשדרג מאוד את הטעם.

חשבתם פעם למה כתוב על שקית הקלב: 'קלב מפסטור'?

הקלב שאנו שותים עובר תהליך שנקרא פסטור. בתהליך זה הקלב מתחמם מאוד או עדין לא ממש רותח. במהלך החמום משמדים החידקים שמזיקים לאדם. התהליך נקרא בשם זה על שם המדען לואי פסטור, שגילה את חשיבותו.

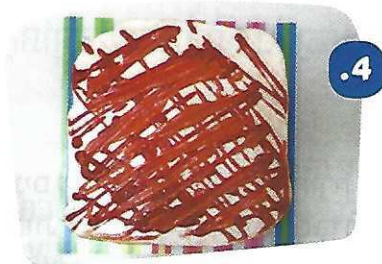


הוסיפו את השמן ואת הסודה. כעת, את המלח והסוכר. ערבלו את החמרים במיקסר עד לקבלת בצק חלק. הבצק יוצא רך ושומני מעט.

המלח הורס את לוחם של השמרים. רבים שואלים במגע לח לפני הערבול - לא יום להתפוח את הבצק. נחנו אותם לפני הכל, כי את הקמח שיכסה גם ורק בסוף את המלח.



רדדו את הבצק לעלה.



החגיגה מתחילה!!! עכשו אפשר למרח את הקטשופ, ואם אתם בוחרים להשקיע עוד קצת - תוכלו לשדרג מאד את הטעם ולמרח גם מטבל פיצה על העלה המרדד. איך מכינים רטב לפיצה? שימו לב לטיפ המצריך...



כעת מוסיפים את כל הדברים הטובים... פזרו את הגבינה הצהבה באפון אחיד, הוסיפו את הזיתים ואת התבלינים - אורגנו או תבלין מיוחד לפיצה.