

מחבתונים



פיצה חקלאית

אופן ההכנה:

מערבבים את כל המצרכים היבשים היטב. מניחים באופן הבא: שמרים, וסוכר, יוצרים גומה ומוסיפים את הנוזלים בהדרגה, מוסיפים את המלח והדבש ומעבדים לבצק רך וגמיש בידיים. חשוב לעבד את הבצק היטב! לפחות 10 דקות. נותנים לו לנוח כמה דקות ולשים שוב. מושחים בשמן, מכסים בניילון ומעל מגבת ומתפיחים. אחרי חצי שעה מורידים את הבצק ומתפיחים שוב עד להכפלת הנפח.

בינתיים מכינים את הרוטב:

מחממים במחבת כף שמן קוקוס מטגנים קלות את השום (ניתן להוסיף בצל) ומוסיפים את העגבניות יחד עם הגמבה מערבבים ומוסיפים את הסוכר.

מנמיכים ומבשלים כ-10 דקות, עד שהנוזלים מצטמצמים (כדאי למעוך את העגבניות עם מזלג או מועך תפוז"א). מגביהים את האש ומוסיפים את העגבניות מרוסקות, התבלינים לפי הטעם, מערבבים 2-3 דקות ומוסיפים בזיליקום ואורגנו מערבבים כדקה ומכבים.

לוקחים כדור בצק ומתחילים לרדד. אחרי שפתחנו את הבצק והוא יותר אלסטי ממשיכים לפתוח בידיים משומנות. מרימים אותו ומניחים את הידיים בתנועת בוקס מתחת לבצק ומרדדים לגודל ולעובי הרצוי. מורחים את הרוטב על כל הבצק ומוסיפים תוספות לפי הטעם.

מכניסים לתנור שחום מראש ל-200 מעלות למשך 10 דקות.

מצרכים:

לפיצה:

- 1 קילו כוסמין
- 2 כפות שמרים יבשים
- 2 כפות דבש
- חצי כף סוכר חום
- חצי כף מלח הימלאיה
- רבע כוס שמן זית
- 2.5-3 כוסות מים חמימים (להתחיל עם 2.5 ואם צריך להוסיף)

לרוטב:

- 4 עגבניות קלופות וקצוצות
 - 1 גמבה אדומה בשלה
 - 3 שיני שום קצוצות
 - 3-4 כפות גדושות עגבניות מרוסקות
 - 4-5 עלי בזיליקום חתוכים גס
 - ½ כפית סוכר
 - אורגנו, מלח, פלפל שחור וכמון.
- #### תוספות:
- גבינה צהובה/טבעונית
 - זיתים/פטטריות/בצל/תירס



באקציון