

פיצות טבעוניות

40 min זמן הכנה:

קושי: קל

מצרכים

- אורגנו: לפי הטעם
- בזיליקום: לפי הטעם
- כוסות קמח תופח: 2
- מיכלי יוגורט סויה לא ממותק (250 מ"ל כל אחד): 2
- שום: לפי הטעם



הכנה

1. ערבבו בקערה את היוגורט והקמח, ולושו היטב: התוצאה אמורה להיות בצק דביק מעט אך ניתן לעיבוד ולישה, בתנאי שהמשטח והידיים מקומחים קרצו עיגולי בצק ושטחו אותם על גבי נייר אפיה בעזרת האצבעות, תבלו לפי הטעם. תרכיז בזיליקום, שום, אורגנו, Pomi עגבניות
2. אין צורך להתפיח את הבצק, שכן הקמח כבר מכיל שמרים. הבצק יתפח מעצמו במהלך האפיה. ° טפטפו מספר טיפות שמן זית כתית מעולה על כל פיצה ואפו בתנור בחום של 200
3. תוכלו להנות מפיצות נפלאות שתופחות בתנור ויוצאות אפיות מלמעלה ומלמטה הפיצות נשארות טריות על מגש עטוף בנייר כסף (בקיץ - עדיף במקרר), למשך מספר ימים וניתן לחמם אותן שוב בתנור - למעשה, הן אפילו טעימות יותר לאחר החימום.

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות לפי הטעם

