

عجينة البيتزا الكلاسيكية

المكونات:

- 2 - ونصف كوب طحين
- ملعقة صغيرة خميرة فورية
- ملعقة صغيرة سكر
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- 1 - ملعقة كبيرة زيت زيتون
- حوالي 1 كوب ماء دافئ

طريقة التحضير:

- 1- في وعاء كبير، امزج الطحين، الخميرة الفورية، السكر، والملح.
 - 2- أضف زيت الزيتون والماء الدافئ تدريجياً إلى الوعاء واعجن المكونات جيداً حتى تتكون عجينة طرية ومتمسكة.
 - 3- قم بوضع العجينة على سطح مرشوش بالطحين واعجنها لمدة 10-5 دقائق حتى تصبح ناعمة ومرونة.
 - 4- ضع العجينة في وعاء مدهون بالقليل من الزيت وقم بتغطيتها بمنشفة نظيفة. اتركها تتخمر في مكان دافئ لمدة ساعة إلى ساعتين حتى تتضاعف في الحجم.
 - 5- بعد التخمير، ستجد العجينة جاهزة للتحضير على شكل بيتزا. افرد العجينة على سطح مرشوش بالطحين وقم بتشكيلها وتمدیدها بحجم البيتزا المطلوبة.
 - 6- ضع العجينة الممدودة في صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت أو ورقة زيتون وابداً في تجهيز البيتزا بالحسوات والصلصة حسب الرغبة.
 - 7- سخن الفرن إلى درجة حرارة 220 درجة مئوية (425 درجة فهرنهايت).
 - 8- قم بخبز البيتزا في الفرن لمدة حوالي 12-15 دقيقة أو حتى تتحمر القاعدة وتنضج الحشوات.
 - 9- بعد الخبز، قم بقطيع البيتزا وتقديمها ساخنة. تتمتع بالطعم اللذيذ!
- ملاحظة:** يمكنك تعديل حشوات البيتزا حسب الرغبة، مثل إضافة صلصة الطماطم، الجبن، الخضروات المشوية، اللحم المفروم، أو أي توابل أخرى تفضلها.

