

## 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 ومتماسكة.
  - 3- قم بوضع العجينة على سطح مرشوش بالطحين واعجنها لمدة 5-10 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 التخمر، ستجد العجينة جاهزة للتحضير على شكل بيتزا. افرد العجينة على سطح مرشوش بالطحين وقم بتشكيلها وتمديدتها بحجم البيتزا المطلوبة.
  - 6- ضع العجينة الممدودة في صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت أو ورقة زيتون وابدأ في تجهيز البيتزا بالحشوات 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 بتقطيع البيتزا وتقديمها ساخنة. تمتع بالطعم اللذيذ!
- ملاحظة:** يمكنك تعديل حشوات البيتزا حسب الرغبة، مثل إضافة صلصة الطماطم، الجبن، الخضروات المشوية، اللحم المفروم، أو أي توابل أخرى تفضلها.

