רוטב הפיצה הטוב ביותר

זמן: 0 min.
רמת קושי: בינוני

רכיבים

- **מצרכים**
  - 700 gעגבניות מרוסקות דק ומסוננות
  - מים חמימים - 1 כוס
  - מלח גס - 1 כפית
  - מלח גס - 1 כפית
  - סוכר – 1/2 כפית
  - סוכר – 1.5 כפיות
  - קמח רגיל - 3 כוסות
  - שום כתוש או אבקת שום 1 - כף
  - שמן זית - 2 כפות
  - שמרים יבשים - 1 כף
  - תיבול איטלקי/אבקת שום/אורגנו - לפי הטעם
  - תיבול איטלקי מיובש - 2 כפיות

For this recipe we used:

הכנה

אופן ההכנה:

הרוטב הזה באמת עושה את הפיצה!
רוטב פיצה:

1. מערבבים את החומרים בסיר קטן ומבשלים על אש נמוכה כ-10 דקות.
2. מניחים לרוטב להתקרר ומשתמשים בו להכנת הפיצה.
3. הרוטב נשמר עד שבוע ימים בכלי אטום במקרר.

בצק פיצה:

1. בקערה קטנה או כוס מדידה, מערבבים את השמרים, הסוכר ו-1/2 כוס (4 גרם) מים פושרים. מניחים במקום חמים למשך 5 דקות. (אני בד"כ מכניסה את הכלי למיקרוגל)
2. מרכיבים את וו הלישה במיקסר.
3. לקערת המיקסר מכניסים קמח, מלח ושמן זית. מערבלים בעדינות במהירות נמוכה, עד לאיחוד החומרים.
4. לאחר 5 דקות, תערובת המים/שמרים אמורה לבעבע. כשהמיקסר מופעל על מהירות נמוכה, מוסיפים את תוכן הכלי לאט.
5. ממלאים עוד 1/2 כוס במים פושרים וממשיכים אט אט. העיסה אמורה להתאחד לכדי בצק חלק וגמיש.
6. ממשיכים לערבב במשך 5 דקות במהירות בינונית.
7. לאחר שהבצק מוכן, מוציאים אותו מן הקערה ומוסיפים לקערה כמה טיפות שמן זית. מניחים חזרה את הבצק בקערה ומצפים אותו בשמן (כדי למנוע התייבשות).
8. מכסים בניילון ומניחים במקום חמים, או במגירת ההתפחה בתנור שלכם.
9. מתפיחים 1-2 שעות עד שהבצק מכפיל את נפחו.

הכנת פיצה באמצעות אבן שמוט או מגש מתכת

1. מכניסים את הרשת לתנור כך שתהיה מונחת ב-1/3 העליון שלו
2. ומכניסים את אבן השמוט/מגש המתכת לתנור. משאירים כ-30 דקות Cסמחממים מראש את התנור ל-250
3. לאחר שהבצק מוכן, מוציאים אותו מהקערה ומחלקים ל-4 כדורים אחידים. (אם רוצים להקפיא חלק, מצפים את הבצק קלות בשמן זית ועוטפים בניילון נצמד. לאחר מכן מכניסים לשקית זיפלוק ולמקפיא. הבצק יישמר היטב במקפיא עד 3 חודשים.)
4. עובדים עם חתיכת בצק אחת בכל פעם ומשאירים את השאר מכוסות במגבת לחה עד לשימוש.
5. מקמחים היטב את משטח העבודה ומתחילים לעבד את הבצק, תחילה בידיים כדי להחליק אותו ואז בעדינות עם מערוך מקומח.
6. מתחילים לרדד ולעצב לעובי הרצוי. אני נוטה לגלגל את שלי די דק ולהשאיר מעט קצה עבה יותר לקבלת קרום יפה.
7. שהכנו Pomi מקמחים את הפאלטה (משטח עזר מעץ להכנסת הפיצה לתנור) ומניחים עליה את הבצק. מפזרים על הפיצה את רוטב הפיצה קודם ועוד תוספות לפי הטעם. מנערים מעט את הפאלטה כדי שהפיצה "תיסע" עליה בחופשיות, ואז משגרים את הפיצה אל תוך התנור, על גבי אבן השמוט, או מגש המתכת החמים.
8. מחכים כ-4 דקות. כדאי לסובב את הפיצה מדי פעם כדי שתיחרך מעט בקרום שמסביב, ואז מוציאים ונהנים!

הערות:

קמח חצי/חצי (רגיל+חיטה מלאה) או קמח כוסמין מתאימים מאוד אף הם.
אם רוצים להכפיל את המתכון, כדאי להכפיל הכל מלבד כמות השמרים.

וככה עושים את זה!

- Cosette of Cosettes Kitchen