

פיצות טבעוניות



40 min: זמן

קל: קושי רמת

(11 פיצות) רכיבים

מצרכים

- לפי הטעם 200g אעגבניות מרוסקות דק ומסוננות 3
- אורגנו לפי הטעם
- בזיליקום לפי הטעם
- כוסות קמח תופח 2
- מיכלי יוגורט סויה לא ממותק (250 מ"ל כל אחד) 2
- שום לפי הטעם

For this recipe we used:



הכנה

1. ערבבו בקערה את היוגורט והקמח, ולושו היטב: התוצאה אמורה להיות בצק דביק מעט אך ניתן לעיבוד ולישה, בתנאי שהמשטח והידיים מקומחים.
בזיליקום, שום, אורגנו, Pomi קרצו עיגולי בצק ושטחו אותם על גבי נייר אפיה בעזרת האצבעות, תבלו לפי הטעם. תרכיז 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 200° 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.

- *Jasmine Guetta*