بيتزا بالجبن

لنجاح البيتزا يجب أن تخبز لمدة كافية وأن يكون الفرن على أعلى درجة، وتوضع في الرف السفلي للفرن

المقادير:

للبيتزا:

1 ملعقة كبيرة من عسل النحل

1/4 1 كوب من الماء الدافئ

2 ملعقة صغيرة من الخميرة

3/4 3 أكواب من الدقيق

1 ملعقة صغيرة من الملح

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

1 كوب صلصة من المارينارا

1 كوب جبن من الموزاريلا المبشور

1 ملعقة كبيرة جبن البارميزان المبشور

دقيق سميد (سيمولينا)

للمارينارا:

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

1 فص من الثوم المفروم ناعماً

1 كوب طماطم قطع مع العصير

1 ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم (معجون)

ملح وفلفل

1/2 ملعقة صغيرة من كل من الريحان، الأوريغانو (زعتر بري)

1/2 ملعقة صغيرة من السكر

الطريقة:

للبيتزا:

- يُذاب عسل النحل في نصف كمية الماء الدافئ، ثمّ تضاف الخميرة وتذاب وتترك لتتفاعل نحو 10 دقائق

- يُخلط الدقيق والملح، ثمّ يضاف خليط الخميرة والمتبقي من الماء وزيت الزيتون تدريجياً، وتعجن جيداً حتى يتكون عجين من كتلة واحدة لا يلتصق ويكون أملس ناعماً

- يشكل العجين على هيئة كرة، وتدهن بالزيت وتترك لتختمر لمدة 35 دقيقة على الأقل، أو حتى يتضاعف حجمها

- يفرد العجين بالنشابة على سطح مرشوش بقليل من الدقيق على هيئة دائرة

- يرش صاج فرن بنحو 3 ملاعق كبيرة من دقيق السميد، ويوضع العجين في الصاج مع عمل بعض الفتحات بواسطة الشوكة، ويترك ليختمر مرّة ثانية لمدة 35 دقيقة

لتحضير البيتزا:

- يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية

- يُدهن عجين البيتزا بصلصة الطماطم، ثمّ يوزع الجبن بنوعيه فوق الصلصة

- تخبز البيتزا في الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى تنضج

للمارينارا:

- يُسخن الزيت في إناء (ستانليس ستيل) على نار متوسطة، ويضاف الثوم ويقلب لمدة خمس دقائق

- تضاف الطماطم وباقي المكونات وقليل من الملح وتخفف الحرارة، وتقلب من حين إلى آخر لمدة ساعة

- تتبل الصلصة بالملح والفلفل، وتهرس ناعماً بالخلاط الكهربائي