סדנה־לי

מתכון להכנת פיצה ביתית עם בצק רך ותחתית פריכה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
3 פיצות בקוטר 28–30 ס״מ, 4–6 מנות	**35 דקות**	**36 דקות**	**3 שעות ו־11 דקות**

ציוד: משקל מטבח, קערה גדולה, מגבת או מכסה, משטח עבודה, תבנית פיצה דקה ממתכת ותבנית מתכת כבדה שמותר לחמם ריקה ב־250 מעלות. אבן או פלדת אפייה יכולות להחליף את התבנית הכבדה. מרדה שימושית לאפייה ישירה על משטח, אבל אינה חובה במסלול התבנית.

מצרכים

לבצק

- [ ] 500 גרם קמח לחם, קמח פיצה או קמח לבן רגיל
- [ ] 320 גרם מים, שהם גם כ־320 מ״ל, בטמפרטורת החדר
- [ ] 5 גרם שמרים יבשים אינסטנט
- [ ] 10 גרם מלח
- [ ] 5 גרם סוכר
- [ ] 15 גרם שמן זית

לרוטב ולגבינה

- [ ] 300 גרם פסאטה או עגבניות מרוסקות סמיכות
- [ ] 5 גרם שמן זית לרוטב
- [ ] שן שום קטנה כתושה
- [ ] כפית אורגנו יבש
- [ ] כ־2 גרם מלח לרוטב, לפי מליחות העגבניות
- [ ] 300 גרם מוצרלה דלת לחות
- [ ] 8–12 עלי בזיליקום טריים להגשה, לא חובה

לעבודה ולהרכבה

- [ ] כ־20 גרם קמח נוסף לקימוח המשטח, לפי הצורך
- [ ] כ־15 גרם שמן זית נוספים לשימון התבניות והכלים

אלרגנים: חיטה וגלוטן, חלב. לצמחונים בוחרים מוצרלה המסומנת כמתאימה. בודקים גם את סימון חומרי הגלם והתוספות.

אופן ההכנה

1. **מערבבים את הבצק.** שוקלים ומערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים מים, שמן זית ומלח ומערבבים עד שאין קמח יבש. מכסים ל־10 דקות. בשמרים מסוג אחר פועלים לפי הוראות האריזה.

2. **לשים עד שהבצק גמיש.** לשים בידיים 8–10 דקות, או במיקסר במהירות נמוכה לפי הוראותיו, עד שהבצק חלק וגמיש. מעט דביקות תקינה. אם מתחמם או נמרח, נותנים מנוחה קצרה במקום להוסיף הרבה קמח.

3. **נותנים התפחה ראשונה.** מכסים בקערה משומנת קלות ומתפיחים 60–90 דקות, עד כמעט הכפלת הנפח. בחדר קר ממתינים יותר; אין לזרז בתנור חם.

4. **מחלקים לשלושה כדורים.** מחלקים לשלושה כדורים של כ־285 גרם, בלי לקרוע את המעטפת. מניחים בכלי משומן עם מרווחים, מכסים ונחים 30–45 דקות, עד שנוח לפתוח.

5. **מחממים את התנור והמשטח.** בתחילת המנוחה מחממים תנור ל־250 מעלות, חום עליון ותחתון, עם משטח אפייה או תבנית כבדה המתאימים לחימום ריק בשליש התחתון־האמצעי. מחממים כ־45 דקות ובהתאם להוראות המשטח.

6. **מכינים רוטב וגבינה.** מערבבים פסאטה, 5 גרם שמן זית, שום ואורגנו; ממליחים לפי הטעם. עגבניות מימיות מסננים, או מצמצמים ומצננים לחלוטין. מגררים מוצרלה ומסננים תוספות.

7. **פותחים את הפיצה הראשונה.** משמנים קלות תבנית פיצה דקה בטמפרטורת החדר. פותחים כדור על משטח מקומח מעט לקוטר 28–30 ס״מ ומשאירים שוליים של 1.5 ס״מ. מעבירים לתבנית. בצק שמתכווץ מכסים ומניחים 10–15 דקות.

8. **מורחים רוטב ומפזרים גבינה.** מורחים 80–100 גרם רוטב ומפזרים כ־100 גרם מוצרלה לכל פיצה, בלי לכסות את השוליים. אפשר להוסיף 40–60 גרם תוספות מסוננות, או מבושלות ומצוננות לפי הצורך.

9. **אופים פיצה אחת בכל פעם.** מניחים בזהירות את התבנית הדקה על המשטח החם. אופים פיצה אחת בכל פעם 10–14 דקות ב־250 מעלות. בודקים אחרי 10 דקות: תחתית אפויה וזהובה, שוליים שחומים וגבינה מומסת.

10. **נותנים דקה, חותכים וממשיכים.** מוציאים בכפות לרשת או לקרש, ממתינים דקה, מוסיפים בזיליקום וחותכים. מחממים שוב את המשטח כמה דקות לפני הפיצה הבאה. מרכיבים כל פיצה סמוך לאפייתה.