



בצק לפיצה מקמח מלא

מצרכים:

- 360 גר' (3 כוסות) קמח מלא
- 1 ☐ כפיות שמרים יבשים אינסטנט
- 1 כפית סוכר
- 1 ☐ כפיות מלח
- 3 ☐ כפיות שמן זית
- 240 מ"ל (1 כוס) מים פושרים

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-220 מעלות. לשמן קלות קערת ערבול גדולה ותבנית אפיה ולהניח בצד.

בתוך קנקן הויטמיקס לשים קמח, שמרים ומלח ולסגור את המכסה.

להפעיל את הויטמיקס על מהירות 1 ולהעביר למהירות 10. לערבב במשך 5 שניות. לכבות את הויטמיקס ולהסיר את המכסה הקטן השקוף.

לבחור במהירות 6.

להפעיל את כפתור הפולס כ-30 פעמים קצרות במשך 25 שניות תוך כדי הוספת שמן ומים דרך הפתח של המכסה השקוף.

להסיר את המכסה ובעזרת מרית לגרד את הבצק מצידו הקנקן.

לסגור שוב את המכסה ועדיין במהירות 6 להמשיך להפעיל את כפתור הפולס כ-30 פעמים קצרות עד שנוצר כדור.

לאחר שנוצר כדור, להפעיל את כפתור הפולס ברצף במשך 10-5 שניות.

עם ידיים מקומחות, להוציא את הבצק ולגלגל אותו לכדור. להניח את הבצק בתוך הקערה המשומנת ולגלגל אותו כך שכל הבצק יכוסה בשמן. להתפיח במשך 10 דקות.

לחלק את הבצק ל-2 חלקים. לרדד את הבצק לפיצה ולהוסיף את התוספות שאוהבים. לאפות במשך 12-15 שניות.