



## בצק לפיצה מכרובית

### מצרכים:

- 1 כרובית, חתוכה לפרחים
- 1 כפית פתיתי פלפל חריף כתוש
- 2 כפיות תבלין איטלקי
- 1 כוס (150 גר') גבינת פרמזן מגוררת
- 2 כפות (15 גר') זרעי צ'יה
- 4 ביצים בגודל L
- ספריי שמן

### אופן ההכנה:

להכניס את פרחי הכרובית לתוך קנקן הויטמיקס ולמלא במים עד שהכרובית צפה מעל ללהבים. לסגור את המכסה.

לבחור במהירות 7. להפעיל את כפתור הפולס 8-10 פעמים עד שמתקבל מרקם של חול.

לסנן את הכרובית ובעזרת מגבת לסלק, ככל הניתן, את עודף הלחות שעדיין קיימת.

להעביר את הכרובית לקערת ערבוב ולהוסיף את שאר המצרכים. לערבב היטב עד לקבלת מרקם אחיד.

לכסות בניילון נצמד ולהכניס למקרר במשך 30 דקות.

לחמם תנור ל-230 מעלות. לרסס תבנית לפיצה עם ספריי שמן ולפזר את תערובת הכרובית על התבנית.

לאפות במשך 15-20 דקות.

להוציא מהתנור, להוסיף את התוספות האהובות ולאפות במשך 10-15 דקות נוספות או עד לקבלת התוצאה הרצויה.