

## Minipizza



### بيتسا صغيرة

#### المقادير:

##### العجينة:

- 3 ونصف دسل ماء
- نصف باكيت خميرة
- 2 ملعقة زيت
- ملعقة ملح
- 150 غ طحين بني
- 350 غ طحين

grahamsmel

##### صلصة البندورة:

- بصلة صغيرة
- قطعة جزر
- فص ثوم
- ملعقة زيت
- علبة بندورة مقطعة
- ملعقتين أورغانو جاف
- ملح وفلفل

flaaede tomater

oregano

##### للزينة:

- 5 قطع بندورة صغيرة
- قطعة صغيرة فليفلة خضراء
- 100 غ جبنة مبروشة
- أورغانو جاف

## الطريقة:

توضع الخميرة في ماء دافئ ثم يضاف جميع مكونات العجين وتعجن جيدا. يترك القليل من الطحين جانبا. تغطى العجينة وتترك لتختمر في مكان دافئ حوالي 45 دقيقة.

صلصة البندورة: يقشر البصل ويفرم ناعما. يقشر الجزر ويبشر ناعما. يهرس الثوم. يوضع الزيت على النار وتقلي فيه الخضار. يضاف علبة البندورة و الأورغانو ويترك الخليط يغلي مدة 20 دقيقة بدون غطاء. يضاف الملح والفلفل ويترك حتى يبرد.

الحشوة: تقطع البندورة شرائح والفليفلة الخضراء مكعبات. تقطع العجينة إلى 20 قطعة مدورة وتفرد بالشوبك. توضع صلصة البندورة على قطع العجين ثم تضاف الحشوة عليهم. يضاف الجبنة المبروشة والأورغانو. تخبز قطع البيتسا على حرارة 200 درجة لمدة حوالي 15 دقيقة في الرف الوسط من الفرن. تبرد قطع البيتسا بوضعها على شبكة الفرن.

