

פיצת גבינשיו

חדש! ניתן לרכוש הביתה את **גבינשיו מגורד** שנמכר עד כה לפיצריות, לאתר הרכישה חפשו 'מוצרי גבינשיו מבית עדיקא'

לסרטון להכנת פיצת גבינשיו מבית עדיקא - [לחצו כאן](#)

*מתכון ל כ-4 פיצות זוגיות

שלב 1 - הכנת הבצק של עדיקא:

- 1/2 ק"ג קמח לבן (אפשר להחליף בקמח כוסמין לבן)
- 1 כף שמרים
- 1 כף סוכר
- 2 כפות שמן זית
- 11/3 כוס מים
- 11/2 כף מלח

הוראות הכנה:

❖ במיקסר מערבבים במהירות

נמוכה את המרכיבים על פי

הסדר הבא: קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים את שמן הזית ואת המים, וממשיכים לערבב עד שהבצק מתגבש.

❖ מוסיפים את המלח.

❖ מגבירים את מהירות המיקסר לעוד כ-7 דקות.

❖ מפסיקים את פעולת המיקסר, וממשיכים בלישה ידנית על משטח מקומח קלות כ-3 דקות נוספות.

❖ מחלקים את הבצק ל-4 כדורים, ומניחים על מגש מקומח.

❖ בוזקים קמח על הכדורים, מכסים ומשאירים להתפחה למשך כשעה עד שעה וחצי או עד שהכדורים הכפילו את גודלם.

בזמן התפחת הבצק מכינים את הרוטב, מתכון לרוטב עגבניות פלפלים של עדיקא בדף הבא..



מתכון

רוטב עגבניות פלפלים מבית עדיקא:



מלבד רוטב לפיצה, הרוטב הזה מעולה גם ללזניות ולרוטב רוזה. ניתן להכין כמות גדולה, לחלק למנות ולהקפיא.

יש שתי אפשרויות להכין את הרוטב: האפשרות הראשונה היא לקצוץ את כל הירקות לקוביות קטנות ולקבל רוטב שמכיל חלקי ירקות. האפשרות השנייה היא לחתוך גס את כל הירקות, ובסיום הכנת הרוטב לטחון בעזרת בלנדר מוט עד לקבלת רוטב במרקם חלק.

הוראות הכנה:

- ❖ מטגנים את הבצל ואת הפלפלים במחבת עד לריכוכם, ומוסיפים את האורגנו והשום.
- ❖ לאחר מכן מוסיפים את העגבניות הקצוצות והמלח.
- ❖ מכסים את הסיר למשך כרבע שעה ומערבבים כל כמה דקות.
- ❖ כשהעגבניות התרככו מוסיפים את הרסק, בהדרגתיות מוסיפים את המים - כל מספר דקות מוסיפים בערך כוס מים, וממשיכים לבשל לפחות עוד כחצי שעה.
- ❖ אם קיימת חמיצות גבוהה מהעגבניות מוסיפים מעט סוכר.
- ❖ לקראת סיום הבישול מפזרים את הבזיליקום הקצוץ.

מרכיבים:

- < 1 בצל בינוני-גדול
- < 1 פלפל ירוק
- < 1 פלפל אדום
- < 5-10 שיני שום
- < 5 עגבניות בשלות בינוניות
- < 1/2 חבילת רסק עגבניות (ריכוז של 28%-30%)
- < 1/2 כפית אורגנו יבש
- < צרור בזיליקום טרי
- < 1 כף מלח
- < 1 כפית סוכר אם יש צורך (תלוי ברמת החמיצות)
- < 1 - 1/2 ליטר מים

גבינשינו

