طريقة تحضير عجينة البيتزا

المقادير:

- 3 ملعقة صغيرة خميرة فورية
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- ¼ كوب زيت زيتون
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 4 كوب طحين
- 1 ½ كوب ماء دافئ

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير، يوضع الماء والخميرة وتترك لحوالي 5 دقائق لتفور.
2. يضاف السكر والملح والزيت.
3. يضاف الطحين وتحرك المكونات للحصول على عجينة متلاصقة ثم تعجن باليد لتتماسك.
4. توضع العجينة بوعاء مدهون بالزيت وتغطى وتترك بمكان دافئ لمدة ساعة حتى تتخمر.
5. تقلب العجينة خلال ساعة التخمير.
6. يمكن استخدامها بعد ذلك.