

بيتزا السبانخ

المقادير:

- 3 كوب طحين
 - 1 ملعقة كبيرة حليب بودرة
 - 1 ملعقة صغيرة ملح
 - 2 ملعقة صغيرة سكر
 - $\frac{3}{4}$ كوب ماء
 - 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
 - 2 ملعقة صغيرة خميرة فورية
 - 2 كوب سبانخ، مفروم
 - 1 $\frac{1}{2}$ كوب جبنة ريكوتا
 - 1 $\frac{1}{2}$ كوب جبنة موزاريلا، مبشورة
 - 1 كوب جبنة فيتا، مفتتة
 - 2 ملعقة صغيرة أوريجانو
 - 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- طريقة التحضير:**

1. لتحضير العجينة، يخلط الطحين مع زيت الزيتون والسكر والخميرة والملح والحليب والماء بطريقة العجن حتى تشكل عجينة قابلة للتشكيل ثم تغطى العجينة وتترك لمدة 15 دقيقة.
2. يسخن الفرن على درجة حرارة 425 ثم تجهز صينية البيتزا بدهنها بزيت الزيتون.
3. ترق العجينة على شكل دائرة ثم توضع في الصينية وتترك لتتخمّر لمدة 15 دقيقة.
4. لتحضير الحشوة، تخلط جبنة الريكوتا والموزاريلا وتترك جانبا.
5. يسخن الزيت في مقلاة ويضاف اليه السبانخ ويتبل بالملح ويطهى على نار متوسطة حتى يذبل.
6. تخبز العجينة لمدة 10 دقائق وتخرج من الفرن وتدهن بالزيت ثم يوزع مزيج الجبنة فوقها.
7. تضاف جبنة الفيتا والسبانخ وتخبز لمدة 15 دقيقة.
8. تقطع البيتزا وتقدم ساخنة.