

بيتزا براعم البروكسل بالفطر والبروسكوتو المقرمشة واوراق المريمية

المكونات:

- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز
- 8 أوراق مريمية طازجة
- نصف كيلو من الفطر البري المختلط أو فطر الكريميني، شرائح
- ملح
- فلفل
- 2 ملعقة طعام زبدة
- 1 فص ثوم، مفروم أو مبشور
- $\frac{1}{2}$ كوب من الأعشاب الطازجة، كالريحان والزعتر، شبه المفرومة
- نصف كيلو من براعم البروكسل
- $\frac{1}{4}$ كيلو من عجينة البيتزا
- 2 ملاعق كبيرة من زبدة التفاح
- قرصة من رقائق الفلفل الأحمر المسحوقة
- $\frac{1}{4}$ كيلو من جبنة بوراتا الطازجة
- كوب ونصف من جبن البروفولون المبروش
- 3 أوقية من البروسكوتو، المقطعة

طريقة التحضير:

1. سخن الفرن إلى 450 درجة فهرنهايت. امسح صينية خبز كبيرة بزيت الزيتون.

2. سخن ملعقتين من زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار عالية. عندما يلمع قليلاً، أضف وقلبي المريمية لمدة 30 ثانية. ازلها من المقلاة وضعها جانبا. في نفس المقلاة، اضع الفطر والملح والفلفل، واترك المزيج لمدة 5 دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبي. عندها حرّكه حتى يصبح الفطر بلون الكاراميل تماماً. اخفض الحرارة إلى متوسطة، وأضف الزبدة والثوم والأعشاب. اطبخ المزيج الجديد، وجرّكه بين حين والآخر، حتى يسمرّ الثوم وتشم رائحته اي لمدة 5 دقائق، ثم ازله من الحرارة.
3. في وعاء متوسط، ضع براعم البروكسل، وملعقة كبيرة من زيت الزيتون، وقرصة من الملح والفلفل.
4. على منطقة مسطحة، مدّ العجين حتى تصبح رقيقة جدا ويصبح حجمها دائرة من 25 سنتمترًا. انقل العجين إلى صينية الخبز. انشر زبدة التفاح على العجينة، واكسر كرة البوراتا على العجينة ثم رتب الفطر والبروكسل فوقها. رش البروفولون عليها واضف البروسكوتو فوقها.
5. انقل الصينية إلى الفرن واخبزها لمدة 10-15 دقيقة أو حتى تصبح القشرة ذهبية ويزوب الجبن. أضف فوقها المريمية المقلية.