

# طريقة تحضير عجينة البيتزا

المقادير:

- 3 ملعقة صغيرة خميرة فورية
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- $\frac{1}{4}$  كوب زيت زيتون
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 4 كوب طحين
- 1  $\frac{1}{2}$  كوب ماء دافئ

طريقة التحضير:

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