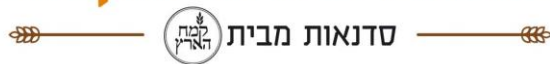


# מתחם טחנת הקמח



## פיצה מולינו ללא גלוטן

\* להכנה של 2 פיצות גדולות

### רכיבים:

500 גר' תערובת "מולינו" על בסיס עמילן חיטה (אריזה כחולה)

450 מ"ל מים

12 גרם שמרים טריים או 4 גרם שמרים יבשים

18 גרם שמן זית

11 גרם מלח

### אופן ההכנה:

- מניחים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר ולשים כ-5 דקות במהירות נמוכה ועוד כ-3 דקות במהירות גבוהה.
- מוציאים את הבצק למשטח מקומח בקמח ללא גלוטן ויוצרים כדורים של כ-200 גרם, משמנים כל כדור היטב ועוטפים בניילון נצמד. מתפיחים כשעה.
- מוציאים מהניילון הנצמד, ופותחים כל כדור בעזרת האצבעות לפיצה בקוטר של כ-20 ס"מ.
- מכניסים לתנור שחומם מראש לחום מקסימלי (250 מעלות). אופים כחמש דקות, מוציאים מהתנור, מורחים רוטב עגבניות, מפזרים מוצרלה מגוררת ומחזירים לתנור לכ-10 דקות נוספות.