

البيتزا بالمقللة

البيتزا بالمقللة ، وصفة بيتزا المقللة لا تُقاوم وسوف تجربونها بالتأكيد ففيها نفس طعم البيتزا الرائع ولكن بأسهل طريقة وهي مكونة من البطاطا المهروسة بدلاً من صلصة الطماطم ولا يستغرق تحضيرها أكثر من 22 دقيقة .



المقادير

- كوب دقيق 3
- أوقية عجينة بيتزا جاهزة بدرجة حرارة الغرفة 8
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 3
- كوب لحم ديك رومي أو دجاج مقطع 1 ½
- كوب صلصة التوت البري ¼
- كوب بطاطا مهروسة 1
- ملح وفلفل أسود
- كوب برش موزاريلا وشيدر وفونتينا 2

- كوب خضار مسلوقة (فاصوليا خضراء، براعم 1 الفاصوليا، جزر، قرع، فطر)
- كوب بصل أحمر مقطع شرائح ½
- رشة فلفل أحمر حار

طريقة التحضير

1. نحمي الفرن لدرجة حرارة 500 فهرنهايت . نمدد 1. العجين بشكل دائري على سطح تم رشه بالدقيق .
2. نحمي 2 ملعقة كبيرة زيت في المقلاة على نار. متوسطة إلى عالية ثم ننقل العجين بهدوء للمقلاة . ندهن وجه العجين بـ 1 ملعقة كبيرة زيت .
3. نحرك المقلاة من حين لآخر حتى تصبح العجينة من الأسفل ذهبية ومقرمشة وذلك لحوالي 3-4 دقائق في هذه الأثناء نخلط في وعاء متوسط لحم الديك الرومي و ¼ كوب من صلصة التوت البري ونحرك جيداً .
5. نبعد المقلاة من النار ونقلب العجين ثم نمدد 5. البطاطا المهروسة فوقه مع ترك فراغات عند الحواف ونرش ملح وفلفل ثم نضع 1 كوب جبنة ثم مزيج لحم الديك الرومي والخضار والبصل وفلفل حار .
6. نخبز البيتزا في الفرن حتى يصبح العجين ذهبياً . وتذوب الجبنة أي لحوالي 6-8 دقائق .
7. نقطع البيتزا ونقدمها ساخنة مع صلصة التوت البري .

بيتزا الخضار بدون عجين

بيتزا الخضار بدون عجين انها سهلة جدا ولا تحتاج الى الكثير من الوقت وهي غنية بالفيتامينات و مناسبة للأشخاص الذين يعانون من اضطرابات هضمية ، لخلوها من الجلوتين الموجود في المعجنات ، بيتزا الخضار بدون عجين لا تحوي على العجين لأننا . استبدلناه بالقرنبيط جربوها ستعجبكم



المقادير

- رأس قرنبيط متوسط الحجم (حوالي 750 غ) 1
- من اللوز المطحون (100 غ)
- بيضة 2
- ملعقة صغيرة توابل مشكلة 1
- ملعقة صغيرة ريحان مطحون 1
- الملح والفلفل الأسود حسب الرغبة

- ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم 4
- أو 4 حبات طماطم كرزية مقطعة إلى شرائح 3
- جبنة موزاريلا شرائح (غرام 130)
- الريحان الطازج أو البقدونس المفروم

طريقة التحضير

8. نسخن الفرن إلى 190 درجة و نجهز صينية بورق زبدة خاص للفرن
9. نغسل القرنبيط ونضعها في الخلاط لتصبح مفرومة ناعمة مثل الأرز
10. ننقل القرنبيط إلى صينية الفرن وتخبز لمدة 15 دقيقة
11. نتركها لتبرد قليلاً
12. نضع القرنبيط المطبوخ في منشفة، ونقوم بالضغط عليه ليخرج كل الماء منه
13. ننقلها بعد تجفيفها إلى وعاء نظيف
14. نضيف اللوز والبيض والتوابل المشكلة والملح والفلفل إلى القرنبيط
15. نخلط المكونات حتى تمتزج جيداً
16. نضع الخليط بعد ذلك في صينية على ورق زبدة عليه قليل من الزيت
17. نخبزها في الفرن لمدة 15 دقيقة على درجة حرارة 240 حتى تكتسب اللون البني الذهبي
18. نضعها جانباً لتبرد للمرحلة التالية
19. نمد صلصة الطماطم على سطحها

20. نضيف شرائح جبن موزاريلا
21. نضيف الطماطم الكرزية
22. نضع الفلفل الأسود المطحون الطازج ونضع أوراق الريحان الطازجة أو البقدونس
23. نخبزها بالفرن على درجة 240 لمدة 8 - 10 دقيقة أخرى حتى يذوب الجبن
24. نتركها تبرد قليلاً قبل التقديم
25. نضيف المزيد من أوراق الريحان أو البقدونس الطازجة للزينة

بيتزا الدجاج

بيتزا الدجاج نوع مميز من انواع البيتزا الايطالية حيث يدخل الدجاج كمكون رئيسي في حشوة هذه البيتزا ويمكن التحكم بحجم قطع الدجاج بحسب ما تفضله عائلتك ، بالاضافة الى استخدام التوابل المفضلة في بيتزا الدجاج .



المقادير

- **تتبيلة الدجاج:**
 - ٢ صدور فيليه دجاج
 - ٢ ملعقة كبيرة خل
 - ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون
 - ملعقة صغيرة برش برتقال
 - ملح / فلفل حسب الرغبة
- ١/٢ ملعقة صغيرة بودرة البصل
 - ١/٢ ملعقة صغيرة بودرة ثوم
 - ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ٢ ملعقة زيت لتشويح الدجاج
- **العجينة:**
 - ٤ كؤوس دقيق
 - ٣ ملاعق كبيرة حليب بودرة
 - ١/٢ كأس زيت
 - ٣/٤ كأس ماء

- ٣ ملاعق كبيرة خميرة
- ذرة ملح
- ٣ ملاعق كبيرة سكر
- ربع ملعقة صغيرة **يودرة الثوم**
- للحشوة:
 - كاس ونصف صلصلة البيتزا الجاهزة
 - ٢ بصلة مقطعة شرائح دائرية
 - ٢ فليفلة خضراء مقطعة شرائح دائرية
 - كاس فطر مغسول ومقطع شرائح
 - ربع كاس زيتون أسود منزوع النواة
 - ٢ كاس جبنة موزاريلا

طريقة التحضير

26. بواسطة المطرقة ترقق فيلية صدور الدجاج حتى تصبح رقيقة ثم تقطع شرائح طولية ناعمة ثم توضع في كيس قابل للتسكير والقفل.
27. تتبل بتتبيلة الدجاج ويحكم إغلاق الكيس وتترك متبلة لمدة ٣ ساعات.
28. في مقلاة كبيرة على النار توضع ٢ ملعقة زيت نباتي وتشوح شرائح الدجاج حتى تستوي ثم ترفع وتوضع على حدة.
29. ثم تنخل مكونات الجافة في عجينة الخميرة وتوضع في وعاء ماعدا الخميرة فتذوب بماء دافئ

30. ثم نبدأ بعجن العجينة وذلك بإضافة الماء والخميرة مع الزيت بالتناوب للعجينة والعجن . المستمر حتى نحصل على عجينة متجانسة
31. توضع العجينة في وعاء مدهون بالقليل جدا من الزيت وتغطى بقطعة قماش رطبة وتوضع في مكان دافئ حتى ترتاح ويتضاعف حجمها
32. ثم يحمى الفرن على درجة حرارة 180
33. نجهز صواني الخبز ثم نقوم بفرد العجينة على سطح العمل وفردا بالشوبك وبعدها نقوم بنقلها .الصواني الخبز
34. نحدث عدة شقوق بواسطة الشوكة على البيتزا
35. تدخل الفرن لمدة 5 دقائق ثم ترفع من الفرن
36. تدهن العجينة بالصلصة ثم الفطر البصل . والفليفلة والزيتون والدجاج
37. تدخل الفرن حتى تتحمر قليلا وتكتسب اللون . الذهبي الفاتح
38. تخرج من الفرن ويسكب فوقها الجبنة وتدخل الفرن مرة اخرى حتى تذوب الجبنة ثم تخرج من الفرن وتقطع وتقدم ساخنة وبصحة وعافية

- [الرئيسية](#)
- [معجنات](#)

بيتزا التركية شهية بالصور مارس 4, 2016 On



بيتزا التركية

بيتزا التركية شهية منافسة للبيتزا الايطالية، لذيذة جدا ويمكن صنعها بسهولة، يمكن صنعها في صينية كاملة على شكل قرص كبير او صنعها على شكل اقراص صغيرة حسب رغبتك، جربها وشاركها مع صدقاتك.

مقادير عمل بيتزا التركية:

- ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- 1 كوب بصل مقطع
- 3 فصوص من الثوم
- 1 و 3/4 كوب من عصير البندورة المعلب
- 1/8 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/8 من الفليفلة الحمراء المفرومة
- ربع كوب بقدرونس الطازج المقطع
- 2 ملعقة من الريحان الطازج المقطع
- 300 غرام من عجينة البيتزا المبردة
- 2 كوب الدجاج التركي للمقطع

– نصف كوب من جبنة البروفولون المقطعة
– نصف كوب من جبنة الموزيريلا المقطعة

:طريقة عمل بيتزا التركية

1. °حضري الفرن بدرجة حرارة 205.
2. سخني زيت الزيتون في مقلاة فوق نار بين المتوسطة والمرتفعة.
3. ضيفي البصل والثوم لمدة 4 دقائق، وأضيفي البندورة والملح والفليفعة، ليغلي، وبعدها أخفضي النار، واتركيه ليغلي ببطئ لمدة 15 دقيقة أو حتى يصبح سميكاً، وحركيه من وقت لآخر، وضعي البقدونس والريحان عليه وابعديهم عن النار حتى يبرد.
4. شكلي من العجين دائرة "10 أنش" على سطح مرشوش بقليلٍ من الطحين. وضعي العجين في صينية البيتزا المدهونة بالزيت اضغطي بيدك على جوانب البيتزا لتشكلي حافة مرتفعة عن مستوى العجينة.
5. ضعي مزيج البندورة فوق العجين المخبوزة، اتركي مسافة ربع إنش على الحواف. وضعي أعلاها الدجاج التركي، ورشي الجبنة على الوجه، واتركها في درجة حرارة 205° لمدة 10 دقائق حتى يصبح لونها ذهبياً.



بيتزا اللحمية

وهي من الذأنواع اللحمية فهي عبارة عن طبقة من اللحمية الشهية وتعلوها طبقة من البندورة والبصل ومزيج الجبنة القشقوان والشيدر واليوم سأقدم لك سيدتي اشهى طريقة لتحضير بيتزا اللحمية الشهيرة واليكم المقادير

مقادير بيتزا اللحمية:

: مقادير العجينة

:مقادير العجينة

كوب طحين 2 1/2

كوب ماء دافئ 1

ملعقة صغيرة خميرة 1

ملعقة صغيرة سكر 1/2

ملعقة كبيرة زيت الزيتون 1

- ملعقة صغيرة من الملح 1
: مقادير الحشوة
كيلو لحمة ناعمة 1/2
ملعقة كبيرة زيت نباتي 2
ملعقة صغيرة ملح 1
كوب جبنة قشقوان 1/2
كوب جبنة شيدر 1/2
بندورة 1
كوب زيتون شرائح 1/4
بصل اخضر 2

: طريقة تحضير بيتزا اللحمة

- نحضر العجينة الأول فنخل الطحين ونضيف اليه-1
الملح ونخلط المكونات الجافة جيدا
في وعاء اخر نضع كمية الماء الدافئ والخميرة -2
والسكر ونستمر بالتحريك الى ان يذوب السكر نترك
الخليط عشر دقائق ليختمر
نضيف الزيت الى الخليط ثم نضيف الطحين علي -3
مراحل الى ان تتشكل لدينا عجينة متماسكة نتركها
ترتاح لمدة ساعة تقريبا
بهذا الوقت نحضر الصلصة فنضع كمية الزيت النباتي -4
في مقلاة ونضيف اليها كمية اللحمة وندعهم على نار
متوسطة مع الاستمرار بالتقليب الى ان تنضج اللحمة
نضيف الملح ونقلبهم جيدا الى ان تنضج اللحمة -5
نقطع البندورة الى مكعبات والبصل الأخضر الى -6
شرائح متوسطة ونمزج كمية جبنة الشيدر وجبنة
القشقوان وتصبح الحشوة جاهزة
نمد العجينة في صينية الفرن وندخلها للفرن الساخن -7
من قبل على درجة حرارة متوسطة لمدة 20 دقيقة
نخرج الصينية ونوزع كمية اللحمة على وجه العجين -8
ثم نضيف خليط الجبنة القشقوان والشيدر ومن ثم

البندورة والزيتون والبصل الأخضر ونعيدها للفرن لبضع دقائق الى ان تذوب الجبنة وتصبح جاهزة للتقديم



بيتزا مارجرينا

طبق ايطالي مميز ويعتبر هذا النوع من البيتزا هو أصل البيتزا الحقيقي، وصفة سهلة ذات مذاق شهي. يمكن تحضيرها كطبق جانبي للغذاء او كوجبة عشاء ، تحتاجين الى طحين معجنات مخمر، ماء، زيت زيتون، سكر ، ملح ، سميد ناعم، صلصة بيتزا جاهزة، موزاريلا، ربحان ، أوريجانو وكل هذه المكونات الرائعة هي سر البيتزا الإيطالية أو تلك التي تصنع في بيتزا هت أو دومينوز بيتزا ولكن أن اتبعتي الخطوات التالية

مقادير عمل بيتزا مارجرينا:

كيلو طحين معجنات مخمر

كوبين ماء

نصف كوب زيت زيتون
ملعقتين طعام سكر
ملعقة طعام ملح
نصف كوب سميد ناعم
أربع ملاعق طعام ماء
ملعقة طعام صلصة بيتزا جاهزة
جبنة موزاريلا
ورق ريحان طازج
أوريغانو

طريقة تحضير بيتزا مارجرينا:

في العجانة الكهربائية نضع الطحين والزيت ثم الماء
تدرجيا مع الملح والسكر ثم السميد الناعم
نضيف أربع ملاعق ماء الى أن نحصل على عجينة طرية
ناعمة

ثم نضعها في طبق مدهون وندهن العجينة أيضا بزيت
الزيتون ونغطيها بنايلون

وندخلها البراد ليلا كي ترتاح وتعطي نكهة وقوام
وسهولة بالفرد

في اليوم الثاني نخرجها قبل وقت ونقسمها ثمانية
كرات ونتركها ترتاح ربع ساعة

ثم نفرّد كل عجينة على سطح مرشوش بالطحين
ونشكلها على شكل دائرة باستخدام الشوبك

ثم نضع صلصة البيتزا والجبنة وندخلها الفرن وقبل
نضجها بقليل نخرجها ونرشها بالأوريغانو والريحان
ونعيدها للفرن



بيتزا بالخضار

من أكثر الأطباق المحببة لمعظم الناس..البيتزا من الأطباق الايطالية المعروفة عالميا. انتقلت من هجرة الايطاليين الى مدن العالم المختلفة. تختلف عجينة البيتزا من مطبخ الى اخر فمنهم من يحضرها كعجينة سميكة وهناك الرفيعة كما ان الحشوة تطورت واصبحت بنكهات الحامض والحلو والدجاج واللحم والاسماك وهكذا..سنحضر طريقة عمل بيتزا بالخضار باستخدام مكونات سهلة وبسيطة تعتمد على الجبنة والفليفلة الملونة والزيتون والفطر.

مقادير عمل بيتزا بالخضار:

العجينة:

كوبين طحين

ربع كوب زيت نباتي

ثلاث ملاعق اكل حليب بودرة

ملعقتين اكل ماء دافئ نذيب بها ملعقة صغيرة خميرة
ونصف ملعقة صغيرة سكر

ماء حسب الطلب

الحشوة:

صلصة طماطم

موزاريللا مبشورة
زيتون أسود مقطع
باكيت نقانق
فلفل أخضر مفروم
بصل مقطع ناعم
علبة فطر مقطع
حبتين بندورة مفرومة

طريقة تحضير بيتزا بالخضار:

نخلط مقادير العجينة معا ونتركها ترتاح لنصف ساعة
توضع مقادير الحشوة على النار مع قليل من زيت
الزيتون حتى تنضج (ما عدا الجبنة)
نفرد العجينة اما بصينية كبيرة أو ممكن عملها دوائر
صغيرة, ونقوم بشكها بالشوكة وتدخل الفرن حتى
تنضج (انتبهى ان لا تتحمر زيادة) بعدها نخرجها و
نضيف لها الحشوة والجبنة وندخلها الفرن مرة ثانية
حتى تسيح الجبنة.



بيتزا المعكرونة

وهي من الوصفات الغربية والشهية وهي عبارة عن طبقة سباغيتي مرصوصة ويعلوها مزيج من الجبن والصوص والخضراوات الشهية وهي من الأطباق المناسبة للعشاء أو للسحور في شهر رمضان المبارك واليكم طريقة التحضير

: مقادير بيتزا المعكرونة

- علبة سباجتي 1/2
- كوب جبنة قشقوان 1
- كوب الذرة 1
- بندورة 2
- فليفلة خضراء 1
- سجق 1
- بيضة 1

- كوب زبادي 1
- ملعقة كبيرة طحين 2
- ملعقة صغيرة ملح 1

: طريقة تحضير بيتزا المعكرونة

- 1- نسلق المعكرونة ونصفيها جيدا من الماء
- 2- نضع كمية الطحين والبيضة والزبادي والملح في وعاء ونخلطهم جيدا
- 3- نضع المعكرونة في صينية البيتزا او اي صينية قصيرة الحافة ونضيف اليها الخليط
- 4- ندخلها في الفرن لمدة عشر دقائق على نار متوسطة الى ان تكتسب اللون الاشقر
- 5- بهذا الوقت نجهز الحشوة فنقطع الفليفلة والبندورة والسجق
- 6- نخرج الصينية من الفرن ونرش على وجهها الجبنة وحببات الذرة والفليفلة الخضراء والبندورة والسجق ونعيدها للفرن لمدة خمس دقائق اضافية
- 7- نخرج بيتزا المعكرونة وتصبح جاهزة للتقديم



بيتزا السبانخ

هي نوع من أنواع البيتزا والمعجنات الشهية المتميزة بالطعم الشهوي والقيمة الغذائية المفيدة للجسم و**فوائد السبانخ** كثيرة فهو غني بالفوسفور والبوتاسيوم والكبريت والكلور واليود وهو مفيد جدا للكبار والصغار واليوم سنقدمه بطريقة مبتكرة واليكم الطريقة

: مقادير بيتزا السبانخ

كوب طحين 3

بيضة 1

كوب زيت نباتي 1/2

كوب لبن 1/2

ملعقة صغيرة بيكنغ باودر 1

ملعقة خميرة فورية 2

ملاعق ماء 4

ملعقة صغيرة ملح 1/2

ملعقة صغيرة سكر 1/2

الحشوة:

- 3 كوب سبانخ
- 1 بصلة كبيرة الحجم
- 2 كوب جبنة قشقوان
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة بهارات
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 3 ملاعق رمان حب

: طريقة تحضير بيتزا السبانخ

- 1- ننخل الطحين في وعاء كبير ونضيف الملح والبيكنغ باودر ونخلط المكونات الجافة جيدا
- 2- في وعاء اخر نضيف الخميرة والماء والسكر ونخلطهم جيدا ثم نترك الخليط لمدة خمس دقائق ثم نضيف الزيت واللبن والبيضة ونخلطهم جيدا الى ان يمتزجوا سويا
- 3- نضيف الطحين الى الخليط على دفعات الى تنتهي كمية الطحين وتتشكل لدينا عجينة متماسكة
- 4- نترك العجينة ترتاح لمدة ساعة تقريبا
- 5- نمد العجينة في صينية بيركس ونتركها نصف ساعة
- 6- في هذا الوقت نحضر السبانخ ففي قدر كبير نضع القليل من الزيت الزيتون والبصل المقطع لقطع صغيرة على نار متوسطة الى ان يذبل البصل
- 7- عندما يبدأ البصل بالنضوج نضيف السبانخ على دفعات ثم نضيف الملح والبهارات ونحرك الخليط كل فترة الى ان تنتهي كمية السبانخ
- 8- نرفع السبانخ من النار قبل ان تستوي ونضعها في مصفاة
- 9- نكون قد سخنا الفرن على درجة حرارة متوسطة ندخل الصينية للفرن ونتركها 15 دقيقة

نخرج الصينية ونضع عليها السبانخ المصفاة وندخلها -10
للفرن مرة أخرى 15 دقيقة الى ان يشقر اطراف
البيتزا

نخرج الصينية من الفرن ونضع الجبنة القشقوان -11
على الوجه ونتركها في الفرن بضع دقائق الى ان تذوب
الجبنة

نخرج البيتزا من الفرن ونزينها بحبات الرمان وتصبح -12
جاهزة للتقديم



بيتزا الخضار او الفورسيزون
البيتزا من المقبلات الإيطالية ذات الشهرة الواسعة في
كل أنحاء العالم على تعدد أنواعها تميزت ايطاليا عبر
الزمن بهذا الطبق الشهى الذي يتكون بشكل اساسى
من العجين وزيت الزيتون والجبنة الإيطالية المشهورة
بجودتها وبعض الخضار والزيتون المقطع الى شرائح
وتكمن الحرفية في أعداد البيتزا في جودة العجينة
واليكم اليوم طريقتنا العريقة في صناعة البيتزا

الكمية تكفي لصنع بيتزا حجم كبير

مقادير بيتزا الخضار

● **العجينة:**

نصف كغ دقيق

ماء حسب الحاجة

١ ملعقة صغيرة زيت زيتون

١ ملعقة صغيرة خميرة

رشة ملح

رشة سكر

● **الصلصة :**

٤ حبات طماطم ناضجة

١ ملعقة صغيرة حبق مهروس

. ملعقة صغيرة رب البندورة

رشة ملح

رشة فلفل

رشة ثوم بودرة إن توفر

رشة بصل بودرة إن توفر

● **الخضار:**

١. حبة كوسا متوسطة الحجم مقطعة الى شرائح

٦ حبات طماطم كرزية مقطعة الى نصفين

. ١ حبة بصل مقطعة الى شرائح

٢. حبة فطر طازج ومقطع

١. حبة فليفلة خضراء مقطعة الى حلقات

القليل من حلقات الزيتون، الأسود

١٠٠٠ غ جبن موزاريلا مبشور

رشة أوريفغانو (زعتر بري)

خطوات تحضير بيتزا الخضار

. نضع الدقيق في وعاء ونخلطه مع الملح والسكر ●

- نضيف الماء الدافئ للدقيق حسب الحاجة .
- نبدأ بعملية العجن .
- نضيف الخميرة المذابة بقليل من الماء الدافئ . ونضيف الزيت أيضاً .
- نعجن جيداً حتى تتجانس العجينة .
- نغطيها بقطعة من القماش ونضعها في مكان دافئ ليتخمر .
- في هذه الأثناء نحضر الصلصة .
- نقشر الطماطم ونبشرها ونضعها في قدر على النار .
- نضيف الملح ورب البندورة ثم الحبق والفلفل .
- نترك المزيج حتى يغلي ثم نرفعه عن النار .
- بعد ان تكون العجينة جاهزة نفردها بالشوبك لتصبح . بسماكة ١/٥ سم .
- ندهن الصينية بقليل من الزبدة ونضع العجينة فيها .
- نثقب العجينة بالشوكة وندهنها بالصلصة بسخاء .
- نضع الخضار بالترتيب الذي تحبونه ثم نوزع الجبن . بشكل متساوي .
- ننثر حلقات الزيتون فوق الجبن .
- ندخلها الى الفرن بدرجة ١٨٠ ونتركها مدة ١٥ دقيقة . أو حتى تنضج وتنتفخ .
- نقطعها وننثر الأوريغانو ونقدمها ساخنة . وبالهناء والشفاء

طريقة عمل بيتزا الفور تشيز بجودة ايطالية

بيتزا الفور تشيز او بيتزا الاربع اجبان البيتزا من المقبلات الإيطالية ذات الشهرة الواسعة في كل أنحاء العالم على تعدد أنواعها تميزت ايطاليا عبر الزمن بهذا الطبق الشهى الذي يتكون بشكل أساسي من العجين وزيت الزيتون والجبنه الإيطالية المشهورة. ومن أنواع البيتزا المفضلة لدي ولل كثير من الناس هي بيتزا الفور تشيز وهي بيتزا مكونة من اربع انواع من الجبن اللذيذ ذو النكهات المتنوعة وهو نوع دسم من البيتزا وغني بالعناصر الغذائية.

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 20 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق



المقادير

- كوب من الدقيق 6
- كوب ماء دافئ 3
- ملعقة كبيرة ملح 1
- ربع كوب زيت زيتون
- ملعقة صغيرة خميرة
- ملعقة صغيرة سكر 1
- ٢ حبة بندورة
- حبة بصل متوسطة الحجم
- ٢ حبات فليفه حلوة
- ١٠٠ غ جبنة موزاريلا
- ٢٥ غ جبنة بارميزان
- ٢٥ غ جبنة شيدر
- ٢٥ غ جبنة زرقاء (روكفورد)
- ملعقة كبيرة اوريغانو أو زعتر بري
- ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير

39. أولاً العجينة
40. نذوب الخميرة والسكر في نصف كمية الماء الدافئ
41. نضع الدقيق والملح في وعاء العجن ونصنع حفرة صغيرة في الوسط نضيف الخميرة الى الدقيق ونبدأ بعملية العجن
42. نضيف الماء المتبقي تدريجياً

43. أخيراً نضيف الزيت ونعجن جيداً حتى تصبح العجينة متماسكة وملساء .
44. نضعها في وعاء مدهون بالزيت ونغطيها بقطعة قماش ونتركها في مكان دافئ لمدة ساعة حتى تتخمر .
45. ثانياً: اعداد الصلصة وإعداد البيتزا للخبز
46. نقطع البصلة والطماطم الى قطع متوسطة ونضعها في الخلاط الكهربائي ونشغله بشكل متقطع حتى تصبح قطع الخضار ناعمة .
47. نضع الخضار في قدر على نار هادئة ونضيف الملح والأوريغانو ورشة فلفل اسود .
48. عند الغليان تصبح الصلصة جاهزة .
49. أخيراً نأخذ قطعة من العجين ونفردّها بالشوبك لتصبح بسماكة نصف سم ونتركها مدة عشر دقائق لترتاح .
50. بعد مرور عشر دقائق نضع ثقوب بالشوكة في العجينة
51. ندهن العجينة بالصلصة ونوزع الجبنة الزرقاء على العجينة ثم الموزاريلا والشيدر والبارميزان .
52. نضعها في الفرن على درجة حرارة متوسطة
53. عندما تنضج نخرجها ونقطعها
54. ونرش الأوريغانو على الوجه والقليل من زيت الزيتون ونقدمها ساخنة مع صلصة الكاتشب .

