



إعداد

المكونات

1. لتحضير العجينة: تخلط الخميرة، العسل، الملح، زيت الزيتون والماء في وعاء عميق مع التحريك ثم يضاف الطحين والباكينغ باوذر على دفعات صغيرة لتشكيل العجينة. تعجن جيداً لتتماسك. تغطى وتترك لترتاح لمدة ١٠ دقائق.
2. لتحضير الصلصة: يخلط بوريه الطماطم مع مغلف بودرة مرققة دجاج من ماجي في مقلاة صغيرة حتى الغليان. تحرك الصلصة على نار متوسطة إلى خفيفة لمدة ٥ دقائق. ترفع عن النار وتترك جانباً.
3. لتحضير البيتزا: تقسم العجينة إلى ٣ كرات متساوية الحجم. ترق كل كرة من العجين إلى سماكة ٥ ملم، توضع ثلث كمية الصلصة فوقها وإلى الأطراف ثم كوب من الجبنة ورشة من الأوريغانو. تُخبز في فرن مسخن مسبقاً على حرارة ٢٤٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق أو حتى يصبح سطحها ذهبي اللون والأطراف مقرمشة.

- م ص مسحوق الخميرة
- م ك عسل
- م ص ملح
- م ك زيت الذرة
- أكواب ماء
- أكواب طحين للخبز والمعجنات
- م ك بايكنغ باوذر
- غ صلصة الطماطم
- غ مرققة الدجاج من ماجي®
- أكواب موزاريلا قليلة الدسم
- م ص أوريغانو

⌚ 25 الدقائق

⊕ أشخاص 6

71.8 غ	الكربوهيدرات
514.14 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
15.56 غ	الدهون
92.4 غ	الأساسية
23.83 غ	بروتين
92.6 غ	الدهون المشبعة
2049.86 مغ	صوديوم
20.14 غ	السكريات