

بيتزا ببيروني بولونيز



إعداد

1. يُحمى الفرن مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية ويوضع رفّ الفرن في الوسط.
2. لتحضير صلصة البيتزا: يوضع هريس الطماطم والسكر الأسمر والتوابل في قدر متوسط الحجم ويُضاف الماء الساخن ومرقّة الدجاج ماجي وُثرك المكونات على نار متوسطة الحرارة لمدة 10 دقائق.
3. لتحضير عجينة البيتزا: تُطهى المعكرونة في الماء المغلي حتى تستوي تماماً. تُرفع عن النار وتترك في الماء الساخن لمدة 10 دقائق حتى تلين، تُصقى المعكرونة ويتمّ التخلص من المياه وتُعاد إلى القدر الفارغة.
4. تُذوب مرقّة الدجاج ماجي مع الماء الساخن وتُضاف إلى المعكرونة مع التحريك.
5. يُذوّب دقيق الذرة مع الماء البارد وتُحرك المكونات حتى تمتزج جيداً وتصبح المعكرونة لاصقة.
6. يُنقل مزيج المعكرونة إلى صينية خبز دائرية مدهونة جيداً بالزيت وتُكبس المعكرونة لتشكل سطح مسطح.
7. ثمّ، تُسكب فوق صلصة البيتزا وتُرشّ الجبنة عليها وتوضع قطع البيبروني على وجهها.
8. تُخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى تذوب الجبنة وتصبح البيبروني مقرمشة.
9. تُرفع العجينة من صينية الخبز وتُقطع إلى شرائح مثل البيتزا وتُقدّم.

المكونات

- غ صلصة الطماطم
- غ طماطم معلبة
- غ سكر أسمر
- غ زعتر طازج
- م ص أوريجانو مجفف
- غ بقونس، مفروماً
- غ ماء ورد
- غ مرقّة الدجاج من ماجي®
- غ شرائح اللازانيا
- غ مرقّة الدجاج من ماجي®
- غ نشاء الذرة
- غ ماء ورد
- غ جبنة موزاريلا، مقطّعة إلى مكعبات صغيرة
- غ بيبروني البقر، مقطّع

40 الدقائق

اشخاص 9

43.91 غ	Carbohydrates
293.58 كيلو سعرة حرارية	Energy
59.6 غ	Fats
21.5 غ	Fiber
17.12 غ	Protein
46.2 غ	Saturated Fats
913.51 مغ	Sodium
13.6 غ	Sugars