



البيتزا
وصفة 14
إعداد
أسيمة جابر الأيوبي

بيتزا بالنكهة الايطالية



المكونات

- بصل متوسط الحجم
- 2 فص ثوم
- فلفل رومي (حلو)
- 3 حبة طماطم متوسطة الحجم
- 3 علبة مشروم
- ½ كوب جبنة كيري
- ملح حسب الرغبة
- فلفل اسود
- كمون
- بهار ايطالي
- صوص صويا حلوي
- 3 ملعقة طعام زيت نباتي

مقادير العجينة

- 1½ كوب ماء
- ½ كوب زيت
- 2 ملعقة طعام خميرة
- رشة ملح
- 3 ملعقة طعام سكر
- 5 ملعقة طعام حليب جاف
- بهار ايطالي
- 1 ملعقة صغيرة دقيقة حسب العجنة

طريقة التحضير

- جميع الخضار تقطع على شكل مربعات متوسطة الحجم
- نضع الزيت في القدر ثم نقوم بتقلية البصل والثوم وبعد ان يذبل نضع الفلفل الرومي وبعد 5 دقائق نضع الطماطم، الملح، فلفل اسود، كمون، بهار ايطالي، جبنة الكيري، صوص الصويا
- ونقوم بالتقليب حتى تمتزج المكونات جيدا وتنذوب الجبنة ثم نتركها لمدة 5 دقائق
- وبعد ان نطفئ النار نضع المشروم ونقلب

طريقة عمل العجينة

- نخلط الماء والحليب والملح والسكر والخميرة والزيت والبهار الايطالي جيدا حتى تذوب الخميرة

- ثم نضع الدقيق بالتدريج حتى تتكون العجينة وتكون العجينة طرية غير ملتصقة نتركها تتخمر لمدة 20 دقيقة
- نأتي بصينية ثم نقوم بفرد العجينة ونضع عليها الحشوة من فوقها
- ونخبزها لمدة 30 دقيقة على درجة حرارة 200

ملاحظة

- يجب ان يكون الفرن حار قبل خبز البيتزا
- عمل العجينة قبل الخلطة
- يمكن وضع اي نوع من الجبنة على البيتزا

البيتزا



المكونات

- 500 غ طحين
- 4 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة كبيرة ملح + $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقة كبيرة خميرة فورية
- 400 مل ماء دافئ لجمع وعجن البيتزا

الصلصة

- يقلي الصلصة في الزيت مع 3 فصوص ثوم وزعتر وتضاف 2 ملعقة كبيرة معجون طماطم مع طماطم مفرومة طازجة مع ريحان وملح وفلفل حار وفلفل اسود

طريقة التحضير

- يفرك العجين مع الزيت والسكر وتضاف الخميرة الفورية
- يضاف الماء تدريجياً
- ثم الملح مع العجن لمدة 10 الى 15 دقيقة
- وتغطى العجينة وتترك لتخمر
- ثم تشكل وتحشى بانواع مختلفة من الحشو
- بعد تشكيل البيتزا تضاف الصلصة والخشوة وتخبز في اسفل الفرن على درجة حرارة 400 ثم تضاف الجبنة وتوضع تحت الشواية كي تذوب وتقدم

بيتزا



المكونات

- 2½ كوب دقيق
- 2 بيضة
- قطعة خميرة بحجم عين الجمل
- ملعقة ملح
- ملعقة سكر
- ملعقة كبيرة زيت
- ¼ كوب لبن

الصلصة

- ½ كيلو عصير طماطم مصفى
- بصلة مفرومة ناعم
- مسحوق
- زعتر
- ملح
- فلفل
- بهارات

الحشو

- بسطرمة مقطعة
- جبنة رومي مبشورة
- جبنة فلمنك مبشورة
- جبنة موتزاريلا مبشورة
- فلفل رومي مقطع حلقات
- زيتون أخضر شرائح
- زيتون أسود شرائح

أو

- علبة تورغ فاخرة يتم تفتيتها
- زيتون أسود
- شرائح جبنة موتزاريلا مبشورة
- فلفل رومي مقطع حلقات
- زيتون أخضر شرائح
- فلفل حراق

أو

- سجق بلدي ناضج
- زيتون أسود شرائح
- جبنة موتزاريلا مبشورة
- فلفل رومي مقطع حلقات
- زيتون أخضر شرائح
- فلفل حراق

طريقة التحضير العجينة

- يتم وضع الخميرة في وعاء عميق و يضاف إليها نقاط من الماء الدافئ و السكر و الملح و يتم التقليل جيدا حتى تفوت الخميرة و تغطي جيدا لمدة ساعة في مكان دافئ
- يتم نخل الدقيق و تعميل حفارة في الوسط يصب فيها الخميرة
- يتم وضع البيض في وعاء و خفقه جيدا
- ثم يضاف إليه اللبن و يخفق
- ثم يضاف إلى الدقيق و يقلب جيدا
- ويضاف الزيت إلى العجين حتى تصير غير ملتصقة و تصبح كرة واحدة
- إذا أحتاجت العجينة إلى المزيد من الزيت يضاف حتى تصير غير ملتصقة
- ثم تغطى و تترك لمدة $\frac{1}{2}$ ساعة حتى يتضاعف حجمها
- نأتي بصينية و نقوم بدهنها جيدا بالزيت و يرش الدقيق ثم نضع العجينة و نفردها في الصينية

طريقة عمل الصلصة

- نقوم بتحمير البصل في الزيت
- و نضع المشروم و نضع عليه الملح و الفلفل و البهارات و الزعتر الجاف المطحون ثم نقلب
- و نضع عصير الطماطم حتى تسبك جيدا
- نقوم بوضع الصلصة فوق العجينة
- و نضع حشوة من الحشوات التي نرغب فيها
- و ندخلها الفرن لمدة 15 ثم نشعل شواية الفرن حتى يحمر الوجه

عجة بيتزا



المكونات

- 3 بيضات
- 3 ملاعق طحين
- 3 ملاعق كعك مطحون
- ½ كوب فطر مقطع
- 100 غ مرتديلا مبروشة
- حبة فليفلة أخضر حلو
- بصلة صغيرة
- 2 حبة ثوم
- 200 غ سبانخ
- 200 غ فول أخضر
- 100 غ ذرة
- رشة ملح
- رشة: زعتر، بهار أبيض، كمون ناعم، كزبرة يابسة، زنجبيل
- 2 ملعقة زيت
- قطعة زبدة صغيرة
- 200 غ جبنة موتزاريلا

طريقة التحضير

- نضع كاسرولا على نار هادئة نضيف الزيت والزبدة ونحرك ثم نضيف تدريجياً البصل والثوم مع التحريك
- ثم نضيف الجزر، الفول، السبانخ، الفطر، الفليفلة والذرة ونحرك
- ثم نرش ملح، بهار، زعتر، كمون، كزبرة والزنجبيل
- نحرك الخليط ونغطيه ونتركه على نار هادئة لدقيقتين ثم نرفعهم عن النار ونسكبهم في صينية الخبز ونضع فوقهم المرتديلا
- نخفق البيض مع رشة ملح ونضيف فوقهم الطحين والكعك المطحون ونسكبهم في صينية الخبز فوق المرتديلا
- ثم نرش الجبنة فوقهم ونضع الصينية في الفرن لمدة 15 دقيقة

بيتزا سهلة



المكونات

- بصل اخضر مقطع صغير
- طماطم مقطعة صغير
- كزبره مقطعة ناعم
- جزر مشور
- 2 ملعقة طعام جبنة سائلة
- ملعقة طعام ميونيز
- علبه قشطة صغيرة
- ملعقة طعام زعتر او سماق

طريقة التحضير

- يخلط جميع ماذكر جيدا
- ثم يوضع على قطع التوست وترص في صينيه وتدخل الى الفرن حيث تحرر من الاسفل فقط

بيتزا بالأطراف المحسنة بالدجاج



المكونات

- خلطة لحم مفروم
- عجينة بيتزا
- دجاج مقطع ومحممر مع بصل وثوم وفلفل رومي اخضر وجزر
- جبن بيتزا
- زيتون شرائح
- فلفل رومي ملون ومقطع
- صلصة بيتزا مخلوطة مع $\frac{1}{2}$ ملعقة جبن سائل

طريقة التحضير

- تفرد العجينة في الصينيه
- نضع الدجاج على جوانب العجين
- نغلق العجينة ونضغط على الجوانب جيدا
- نمسح وسط العجينة بالصلصه
- نضيف اللحم ثم الفلفل الرومي الملون والزيتون
- نمسح جوانب العجينة بصفار البيض وندخل الصينيه الفرن
- وعندما تنضج العجينة نضع الجبن ونحررها من الأعلى فقط

البيتزا



المكونات

- 3 أكواب دقيق
- 1 ملعقة كبيرة خميرة جافة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 كوب ماء دافئ
- ملعقة كبيرة زيت ذرة

طريقة التحضير

- يمزج $1\frac{1}{2}$ كوب دقيق مع الخميرة والملح في وعاء كبير
- يضاف الماء والزيت
- يضرب باستخدام مضرب البيض على سرعة عالية لمدة 3 دقائق
- يضاف بقية الدقيق ويقلب باستخدام ملعقة
- تنقل العجينة على سطح مستوٍ وتعجن باليدين حتى تصبح طرية و مطاطة (حوالى 6 دقائق)
- تنقل العجينة إلى وعاء، تدهن بالزيت، تغطى بقطعة قماش أو فوطة نظيفة وتترك في مكان دافئ لمدة 20 دقيقة

بيتزا في خمس دقائق



المكونات

- رغيف خبز عربي
- جبنة كرافت مقطعة لمكعبات
- فلفل أخضر مقطع لمكعبات
- 2 ملعقة من جبنة الفيتا قليلة الملح
- صلصة طماطم
- رشة من الريحان المجفف أو اوريجانو أو زعتر

طريقة التحضير

- يفرد الخبز العربي على شبكة الفرن او صينية يقطع خفيفا إلى 8 اجزاء
- يدهن السطح بصلصة الطماطم
- توزع المكونات الباقية جميعها على الخبز
- ثم توضع في فرن حتى تصبح مكعبات الكرفت طرية نسبيا من 5 - 6 دقائق
- ثم تقدم بجوار السلطة الخضراء

بيتزا الصباح



المكونات

- خبز لبناني
- جبن كاس للمسح
- 4-3 بيضات
- زعتر
- جبن مبشور او جبن سلايس
- جبن موزاريلا
- بقدونس
- زيت
- ملح وفلفل
- سمسم
- طماطم
- بصل صغير
- كزبرة
- ملفوف
- فلفل حار اخضر حسب الرغبة

طريقة التحضير

- يوضع على النار طماطم وبصل وخضره كالبقدونس وكزبره ويحرك في زيت الى ان تنضج الطماطم
- ويكسر البيض ثم يرش الملح والفلفل والسمسم والقليل من الفلفل الحار ويرش الزعتر عليه
- وبعد ذلك يوضع الجبن بانواعه ويترك على نار هادئه
- ويأخذ جبن ويمسح بالخبز اللبناني ويوضع على الخليطه ويترك خمس دقائق ويقلب ويقدم

بيتزا هات



المكونات

- 4 كوب دقيق
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 2 ملعقة كبيرة حليب
- 1 ملعقة صغيرة خميرة خبز
- 2 ملعقة صغيرة باكينغ بودر
- 1 ملعقة صغيرة زعفران

طريقة التحضير

- تعجن كل المقادير السابقة وتترك لمدة ساعتين لتخمر
- ثم نقطع البطاطس دوائر وكذلك البصل
- ويحرر البصل في الزيت حتى يصبح ذهبي اللون
- ونحرر البطاطس في الزيت ونقطع الدجاج قطع صغيرة ونتبه بالملح وفلفل الأسود ويطهي على النار إلى أن ينضج
- ثم نأخذ طاجين وندهنه بلزيت ونضع فيه العجينه ثم نفردها
- ونضع عليها البطاطس والبصل ونضع الدجاج ونضع فوقه البقدونس للتزيين
- ونخبزها في الفرن وبعد النضج نضع على الوجه جبنة موزوريلا

بيتزا بالبطاطا



المكونات

- البطاطا حسب الاشخاص
- دجاج
- توابل
- جبن البيتزا
- الزيتون الاخضر

طريقة التحضير

- نقوم بسلق البطاطا على النار مدة 5 دقائق
- ثم نقوم بتقليية الدجاج مدة اقل من 5 دقائق
- وبعدها نقوم بتقطيعه الى قطع طويلة ثم نضيف اليه بعض التوابل حسب رغبة كل شخص
- ونضيف اليه الجبن المبشور
- وبعد ان نطهو البطاطا نقوم بتهريسها الى ان تصبح مثل العجينة مع العلم اننا نضع لها التوابل
- وبعدها نقوم بدهن الصنية ونفرش عليها البطاطا مثل العجينة ونضع عليها الدجاج المقطع والجبن المبشور والزيتون

بيتزا



المكونات العجينة

- بيضة
- 3 ملاعق زبدة
- 1 كوب حليب
- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- رشة ملح
- 3 كوب دقيق

الصلصة

- 4 حبات طماطم
- فطر او مشروم
- 5 حبات نفانق
- ½ حبة بصل
- زيتون مقطع دوائر
- 2 ملعقة زعتر
- جبنة
- 1 كوب ذرة

طريقة التحضير

- تخفق البيضة مع الزبدة
- ويضاف الملح ثم يوضع الحليب والخميرة والدقيق وتترك حتى ترتاح لمدة ساعة
- نبدأ بتحضير الصلصة إلى حين ما ترتاح العجنة
- تقطع حبات الطماطم إلى مربعات صغيرة والبصل
- نضع قليل من الزيت في الطنجرة ونضع فيه البصل حتى يتحمر قليلاً
- ثم نضع عليه الطماطم والنفانق والمشروم والملح ويترك ليتسكب ندهن الصينية بالقليل من الزيت ونرشها بالدقيق
- نفرد العجينة ونضع عليها الصلصة وشرائح الفلفل الحلو والزيتون والزعتر
- يضاف الجبن والذرة وتخبر

بيتزا بالبشاميل



المكونات

- عجينة البيتزا
- 200 غ لحم مفروم
- 2 كوب بيشاميل (محضرة سابقا)
- زيتون اخضر
- جبنة برميزان

طريقة التحضير

- نطبخ اللحم مع بصل وشوية معجون طماطم ملح فلفل أسود
- نحطها فوق عجينة البيتزا والزيتون ثم طبقة من البشاميل ثم جبنة البرميزان ونحطها بالفرن لمدة 20 دقيقة

بيتزا بالعجينة السائلة



المكونات

- 1 ½ كوب دقيق أبيض
- أقل من ½ كوب زيت
- 1 ملعقة طعام خميرة
- 1 ¼ كوب ماء
- 1 ملعقة طعام بيكنج باودر
- 3 ملاعق حليب بودرة
- بيضة
- ملح
- 1 ملعقة سكر

طريقة التحضير

- تخلط كل المقادير ماعدا الدقيق بالخلاط الجك (الكاس)
- بعد ذلك نصب الخليط على كمية الطحين ونخلط بالشبك او بالخلاط حتى تتكون عجينة قريبة من سماكة عجينة الكيك
- ندهن صينية بشوية زيت
- نصب مقدار العجينة في صينية او في قوالب الكيك
- يدهن السطح على مهل (لأن العجينة سائلة) بالكتشب او صلصة البيتزا والحسوة اللي تحبونها
- نرش جبن موزاريلا مبشور
- تدخل الفرن على حرارة 180 ليس 200 مثل بقية العجائن لأنها سائلة وتحتاج وقت اطول للنضج من غير ان تحرق
- تقطع وتقدم ساخنة