

# SCHOOL BREAKFAST CLUBS PROGRAM COOKING CLASSES



## بيتزا

### تصنع: 2 بيتزا



## المكوّنات

### لصنع العجينة

- 1 كوب من الماء الدافئ
- 1 ملعقة كبيرة خميرة جافة فورية
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- بالإضافة إلى 1 ملعقة صغيرة إضافية لدهن الوعاء
- 400 غرام من الطحين متعدد الاستعمالات بالإضافة إلى كمية إضافية لفرد العجينة
- 1 ملعقة صغيرة ملح

### تحضير البيتزا

- اختر إما صلصة الطماطم أو البيستو
- أو زيت الزيتون لدهنها على العجينة
- مجموعة من الخضار والأعشاب الموسمية
- كمية صغيرة (ما يصل إلى كوب واحد) من الجبن قليل الدسم، جرب جبن الموتزاريلا أو الفيتا أو الريكوتا



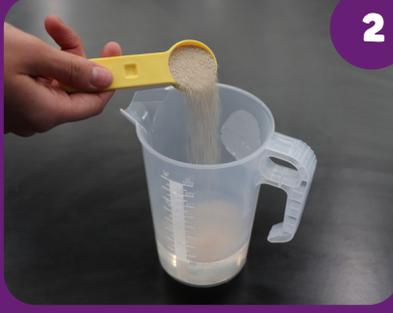
## المُعَدّات

- ميزان المطبخ
- كوب القياس (قياس كوب واحد)
- ملاعق القياس (ملعقة كبيرة وملعقة صغيرة)
- لوح تقطيع
- سكين كبير متعدد الاستعمالات
- شوكة
- ملعقة كبيرة لخلط المكوّنات
- شوبك
- وعاء (1 كبير و1 صغير أو إبريق)
- صواني فرن عدد 2
- فوطة مطبخ نظيفة أو غطاء بلاستيكي لتغليف الطعام

# طريقة التحضير



1 سخّن الفرن مُسبقاً واضبطه على حرارة 220 درجة مئوية.



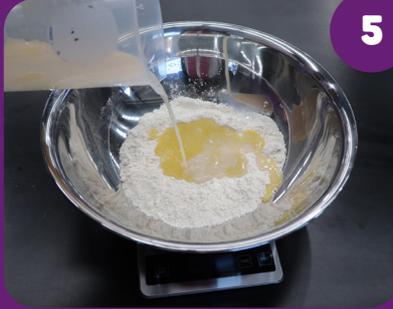
2 ضع الماء والخميرة في الإبريق.



3 أضف زيت الزيتون إلى الإبريق.



4 ضع الطحين والملح في الوعاء.



5 أضف الماء والخميرة إلى الطحين. اخلط المكونات جيداً لتشكيل العجينة.



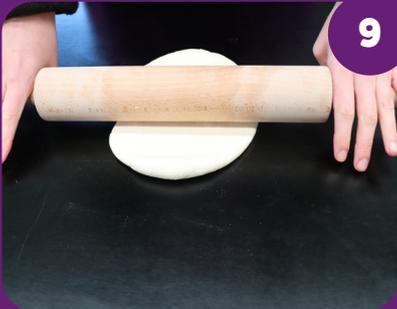
6 أعجن العجينة لمدة 8 دقائق، ثم ضع العجينة في الوعاء المدهون بالزيت.



7 ضع فوطة مطبخ فوق الوعاء. اترك العجينة لترتاح حتى يتضاعف حجمها.



8 قطع المكونات الأخرى التي تود إضافتها إلى البيتزا.



9 قسّم عجينة البيتزا إلى نصفين وافردّها.



10 ضع الصلصة على العجينة وأضف المكونات الأخرى. اخبزها لمدة 15 دقيقة حتى تصبح ذهبية اللون.



11 بالصحة والعافية!