

طرق عمل البيتزا المختلفة

- بيتزا مارجريتا، بيتزا هت.
- بيتزا كريست محشوة الأطراف.
- بيتزا الجبن والعصاج.
- بيتزا الدجاج بصلصة الباركيو.
- بيتزا التوست، الميني بيتزا... إلخ

طريقة عمل عجينة البيتزا (١)

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب ماء دافئ.
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن + ماء للعجن.
- بيضتان + $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة سكر.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة زيت + ذرة ملح.
- ملعقة صغيرة خميرة أو قطعة بحجم عين الجمل.

◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق مع الملح ويوضع في طبق عميق ونعمل حفرة في وسطه، ثم نصب الخميرة بعد إذابتها في قليل من الماء الدافئ وملعقة الكر على أن نتركها أولاً بضع دقائق، (وإذا كانت خميرة بودرة فترش على الدقيق ويقلبان معاً).
- يخفق البيض جيداً مع اللبن ويضاف للدقيق ويتم العجن، ثم نضيف الزيت مع العجن الجيد باليد مع إضافة قليل من الماء بالتدريج حتى تصير العجينة لينة ويمكن تشكيلها.
- بعد العجن تترك العجينة في مكان دافئ وتغطي بقطعة قماش نظيفة مبللة، وتترك حتى تخمر.
- تفرد العجينة في أطباق البيتزا المعدة لذلك ويشكل الحشو حسب الرغبة.

طريقة عمل عجينة البيتزا (٢)

◆ المقادير:

- كيلو دقيق.
- ٣ ملاعق صغيرة سكر + $\frac{1}{٢}$ ١ ملعقة ملح.
- ٤ بيضات + كوب شاي زيت زیتون أو ذرة.
- ملعقتان خميرة + كوب ماء.

◆ الطريقة:

- تذاب الخميرة مع السكر وقليل من الماء الدافئ وتترك لمدة نصف ساعة.
- توضع كل المقادير مع بعضها وتعجن جيدا.
- عندما تتماسك العجينة، نضيف لها الزيت على مراحل حتى تكون لينة وسهلة الفرد.
- تترك العجينة حتى تخمر جيدا في مكان دافئ.
- توضع العجينة في كيس نايلون في الثلاجة وليس في الفريزر وتكون جاهزة للاستعمال في أى وقت.
- يمكن أن تشكل جميع أنواع البيتزا من هذه العجينة.



طريقة عمل عجينة البيتزا (٣)

◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت.
- ملعقة صغيرة سكر.
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء دافئ.
- ٤ ملاعق كبيرة حليب.
- ملعقة كبيرة خميرة + رشة ملح.

◆ الطريقة:

- يعجن الجميع حتى تتجانس العجينة.
- تترك العجينة لمدة نصف ساعة بمكان دافئ لترتاح وتخمّر.
- تفرد العجينة بصينية الخبز وتضاف لها الصلصة والحشو حسب الرغبة.
- تدخل الفرن حتى تنضج وتقطع وتقدم.
- ملحوظة: يمكن الاحتفاظ بباقي العجينة في كيس في الثلاجة.



بيتزا المارجريتا

◆ المقادير:

- كيلو دقيق.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت.
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء دافئ.
- ٣ ملاعق حليب بودرة.
- ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقة كبيرة سكر.
- ملعقة كبيرة خميرة فورية.

◆ الحشو:

- جن مبشور موزاريلا.
- صلصة بيتزا جاهزة.
- شرائح زيتون مقطع.
- فلفل أخضر مقطع + زعتر.

◆ الطريقة:

- نضيف الخميرة للماء الدافئ والسكر وتقلب جيدا، وتترك لمدة نصف ساعة.

- يضاف الحليب والملح وخليط الخميرة للدقيق ونبدأ في العجن، ثم نضيف الزيت ونكمل العجن.
- نضيف الماء الدافئ حسب الاحتياج مع مراعاة أن يكون الماء فاترا.
- ثم تقطع العجينة كرات حسب الرغبة وتفرد كل قطعة على حدة في صينية البيتزا بعد دهنها بالصلصة الجاهزة جيدا.
- نرص فوقها الزيتون والفلفل ونرش الجبن المبشور والزعتر.
- يسخن الفرن على درجة حرارة ٢٥٠°، وتدخل الصينية الفرن في الوسط وتخبز لمدة من ١٥ : ٢٠ دقيقة.



بيتزا التوست

◆ المقادير:

- ١٠ شرائح توست أبيض أو أسود (حب الرغبة).
- ١٥٠ جرام سلامى مقطعة باللحم أو الدجاج.
- ١٠٠ جرام موزاريلا + ١٠٠ جرام جبنة شيدر.
- شرائح زيتون أسود أو أخضر + علبة قشدة.
- عود بصل أخضر مقطع + فلفل ألوان مقطع.
- صلصة بيتزا التوست لتغطية البيتزا.

◆ الطريقة:

- تفرد شرائح التوست فى صينية.
- ثم تفرد صلصة الطماطم - الخاصة بها - فوقها.
- نرص باقى المقادير ثم تغطى بطبقة توست أخرى.
- تخلط القشدة مع الجبنة وتصب على الوجه.
- تدخل الفرن حتى تحمر.

◆ صلصة بيتزا التوست:

نحمر البصل المقطع مع الثوم المفرى ونضيف له الطماطم ونقلبها مع قليل من الكاتشب والبابريكا ورشة ثوم بودرة.

بيتزا بالجبن والعصاج

◆ المقادير:

- ٤٠٠ جرام دقيق.
- ملعقة كبيرة خميرة فورية.
- ملعقة كبيرة سكر + كوب لبن للعجن.
- ملعقة كبيرة زيت زيتون أو ذرة حسب الرغبة.

◆ الصلصة:

- ٤ ملاعق كبيرة كاتشب.
- ملعقتان كبيرتان صلصة طماطم.
- ملعقتان كبيرتان خل.

◆ الحشو:

- زيتون أسود وأخضر شرائح.
- فلفل رومى ألوان + لحم معصج.
- جبن رومى مبشور + جبن موزاريلا.

◆ الطريقة:

• نضيف السكر للخميرة مع قليل من الماء الدافئ ونتركها نصف ساعة.

• يتم عجن جميع المقادير السابقة ونضيف لها الخميرة، ثم نوضع العجينة في مكان دافئ حتى تختمر تماما.

- يقسم المقدار لنصفيين يفرد نصف في الصينية ويرش فوقه كمية من الجبن الرومى والموزاريلا.
- يفرد باقى مقدار البيتزا فوقها ونعمل ثقوب بالشوكة حتى لا ترتفع أثناء النضج.
- نضيف الصلصة بعد خلطها مع الخل والكاتشب وتوزع على الوجه .
- نضيف جزءا من الجبن الرومى وبعض اللحم المعصج والزيتون، ثم نضيف الفلفل ثم رشة جبن وصلصة.
- تدخل فرن ساخن لمدة ١٠ دقائق بعد تهدئته، و١٠ دقائق أخرى تحت الشواية وتخرج من الفرن.



بيتزا الدجاج بصلصة الباربيكيو

◆ مقادير العجين:

- ٣ أكواب دقيق .
- ملعقة كبيرة خميرة .
- كوب ماء دافئ .
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت نباتي .
- رشة ملح + رشة سكر .

◆ مقادير الصلصة:

- ٢ صدر دجاج مقطع ناضج و متبل بالملح والفلفل .
- ملعقتان كبيرتان صلصة طماطم .
- $\frac{1}{2}$ حبة فلفل حلوة مقطعة .
- كوب جبنة موزاريلا مبشورة .
- كوب صلصة باربيكيو .
- بصلة مقطعة جوانح .
- قليل من الزيت .

◆ طريقة التحضير:

- تضاف الخميرة لكوب الماء الدافئ ورشة السكر والملح ونمزج الجميع معا وتترك نصف ساعة حتى تخمر.
- نضيف الزيت على الدقيق ويقلبان جيدا.
- ثم نضيف مزيج الخميرة مع الاستمرار في العجن ونتركها لمدة ساعة ترتاح أو أكثر.
- نرقق العجينة في طبق الفرن، ثم نخرم بواسطة الشوكة .
- نمزج صلصة الطماطم مع صلصة الباربيكيو مع قليل من الزيت ونفردها فوق العجينة.
- نضيف قطع الدجاج والبصل والفلفل ونرش فوقها الجبن وتدخل الفرن حتى تنضج.



بيتزات الإيطالية

◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق .
- ملعقتان صغيرتان سكر.
- ٣ ملاعق حليب بودرة.
- ملعقتان كبيرتان دقيق ذرة.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ثوم بودرة.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بصل بودرة.
- ملعقتان كبيرتان زيت زيتون.
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقتان خميرة + $\frac{1}{3}$ كوب ماء.

◆ الطريقة:

- يخلط الماء مع السكر والملح وزيت الزيتون والخميرة في وعاء متوسط.
- ثم نخلط المكونات الجافة مع بعضها حتى تتجانس.

- نخلط جميع المكونات وتعجن لمدة من ٨ : ١٠ دقائق حتى تتكون عجينة متماسكة لا تلتصق باليد.
- تغطي العجينة بقطعة قماش مبللة وتوضع في مكان دافئ لمدة ٤٥ دقيقة قبل استخدامها.
- تفرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق وتترك لمدة ١٠ دقائق.
- ثم توضع في الصينية، وتوزع عليها الصلصة وبقية الأصناف الأخرى حسب الاختيار (فلفل، تونة، زيتون، جنة بأنواعها... إلخ).
- ثم تغطي بالنايلون وتترك لمدة ربع ساعة، ثم يرفع النايلون وتدخل الفرن على درجة حرارة ١٩٠ لمدة ربع ساعة.



بيتزا كريست محشوة الأطراف

◆ المقادير:

- كيلو دقيق .
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت .
- ماء دافئ .
- ملعقة كبيرة سكر .
- ملعقة صغيرة ملح .
- ملعقة كبيرة خميرة فورية .
- ٣ ملاعق كبيرة حليب بودرة .

◆ الحشو:

- شرائح لحم ناضجة .
- بصل مقطع شرائح .
- جبن كرافت مبشور .
- جبن موزاريلا مبشورة .
- صلصة البيتزا الجاهزة .
- زيت زيتون + فلفل مقطع .
- شرائح زيتون أسود أو أخضر .

◆ الطريقة:

• نقلب مكونات عجينة البيتزا مع بعضها حتى تتجانس جيداً مع الزيت والدقيق، ونراعى أن يكون نوع الخميرة جيداً ونتركها حتى تختمر.

• نضع عجينة البيتزا ونفردها في الصينية على أن تمتد أطراف العجينة خارجاً.

• نضع الجبن على الحواف الخارجية ونغلقها جيداً.

• ندهن وجه عجينة البيتزا بزيت الزيتون ونتركها لمدة ٥ دقائق.

• ندخل البيتزا الفرن حتى تحمر من الأسفل .

• ثم نخرجها ونضيف الجبن الموزاريلا وشرائح اللحم فوق العجينة وندخلها مرة أخرى للفرن لكن النار من الأعلى حتى تحمر قليلاً وتخرج.



الميني بيتزا

◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق.
- ملعقة صغيرة سكر + بيضة.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح.
- $\frac{1}{2}$ كوب لبن دافئ.
- ملعقتان صغيرتان من الخميرة.
- ٣ ملاعق كبيرة زيت ذرة أو زيتون.

◆ الحشو:

- صلصة بيتزا + شرائح زيتون أسود أو أخضر.
- جبن موزاريلا + سجق (حسب الرغبة).
- فلفل + بصل.

◆ الطريقة:

- نضيف السكر والخميرة للبن الدافئ، ونقلب الجميع ونترك الخليط حوالي نصف ساعة.
- نضيف الملح والزيت والبيضة للدقيق بعد نخله.
- ثم نضيف خليط الخميرة ونعجن، "وإذا لاحظنا حاجة العجينة للماء نضيف لها حتى تتماسك".

- تقطع العجينة لكور وتركها في مكان دافئ لمدة ساعة.
 - تفرد الكور بالنشابة وتقطع دوائر، يمكن بكوب مثلاً أو أى شكل دائرى وتشكل وتوضع في صاج الخبز.
 - تضاف لتلك الدوائر الصلصة، وشرائح البصل والفلفل والسجق المقطع .
 - تترج في الفرن حتى تنضج نصف نضج ونخرجها ونضيف الجبن، ثم ندخلها لتكتمل نضجها وتسيح الجبن.
- ملحوظة: 
- يمكن أن نستخدم تلك العجينة في عمل صيتين بيتزا كبيرة.

طرق عمل صلصة البيتزا

صلصة البيتزا (١)

◆ المقادير:

- ك طماطم + فنجان زيت ذرة.
- ك فلفل رومى أحمر.
- ٣ بصلات مبشورة.
- ملعقتان سكر + ٥٠ جرام زعتر.
- ملعقتان كبيرتان من الملح.
- ملعقة صغيرة شطة حمراء ناعمة.
- كوب ماء صغير.

◆ الطريقة:

- تغسل الطماطم وتوضع بإناء به الماء والفلفل الرومى والبصل والملح والشطة والسكر والزيت.
- يرفع الإناء على النار لمدة ساعة إلا ربع ثم يرفع ويترك ليبرد.
- يضرب فى الخلاط ويصفى بمصفاة سلك .
- ثم توضع فى إناء ووضع على وجهها بعض الزيت وتحفظ فى الثلاجة لحين الاستعمال.

صلصة البيتزا (٢)

◆ المقادير:

- علبة صلصة.
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة زعتر جاف.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة أوراق ريحان.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة عصير ليمون.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ملعقة صغيرة سكر.
- ملعقة صغيرة ثوم بودرة.

◆ الطريقة:

- تخلط جميع المقادير وتوضع على نار معتدلة حتى تغلى.
- تخفض الحرارة قليلا مع التحريك.
- تترك ثانية لتغلى على نار هادئة لمدة نصف ساعة مع التقليب حتى تنضج وبعد ذلك نستخدمها.

• كيفية حفظ البيتزا فى الثلاجة :

• يعجن الدقيق مع الخميرة المحضرة والسكر والملح والزيت، والماء وتترك العجينة لتخمر.

• نقطعها كور ونتركها نصف ساعة، ثم تفرد فى صينية البيتزا وتوضع فى أرضية الفرن حتى تنضج نصف سوى.

• تترك لتبرد ثم تحفظ بالفریزر لحین استعمالها.

■ ملحوظة :

← يمكن عمل العجينة بأية طريقة مما سبق، وتحفظ بنفس الطريقة السابقة.

■ ملحوظة أخرى :

← يمكن أن تشتري عجينة البيتزا الجاهزة من السوبر ماركت وتستخدمى الحشو الذى تريدينه إذا كنت فى عجلة من أمرك.. ولكننى أفضل عمل العجينة منزليا حتى تستطيعى إضافة ما ترغبين من إضافات تفيد أفراد الأسرة كالبيض واللبن مثلا.

