عجينة البيتزا المقرمشة بالبطاطا الحلوة

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min المكونات:

• 1 بطاطا حلوة كبيرة (وزروعة في الولايات الوتحدة)

• 🔏 كوب من طحين الحنطة السوداء

اللوز اللوز عدين اللوز

1 ملعقة كبيرة من بودرة بذور الكتان

• 2 ولعقة كبيرة ون عصير الليوون

الخبز من صودا الخبز من صودا الخبز

الولح الول

ملعقة صغيرة من التوابل الإيطالية $\frac{1}{2}$ 1 •

الخطوات:

1. تطمي البطاطا الحلوة بالخبز أو الطمي بالبخار. ثم نتركما تبرد. نستخرج البطاطا من القشرة. و سنحتاج لكوب واحد تقريبا أو 200 جرام.

الوقت الكلي: 0 min

النشخاص : 0

- 2. نسخن الفرن وسبقاً على درجة حرارة 400ف أو 200س, و نحضر صاح للخبز و بداخله ورق البارشوان.
- 3. سنضع البطاطا الحلوة في محضر الطعار ونخلطما حتى تمرس جيداً . ثم نضيف بقية المكونات ونخلط حتي يمتزج الكل معاً.
- 4. نقسر الخليط نصفين لعمل 2 بيترا حجم متوسط. سنحول العجين الي شكل 2 بيترا طولهما حوالي 0.5 سم, وذلك باستخدام أيدي مغمورة في طحين. نخبر العجين لمدة 15 دقيقة تقريباً حتى يصبح صلب و مطمو بالداخل. في هذه المرحلة يمكن تبريد العجينة الخارجية للبيترا و وضعما في الثلاجة للستخدامما للحقاً.
 - 5. أو يهكنكم إضافة الإضافات الورغوب فيما (صلصة البيتزا, ال[بيستو], الجبن, الزيتون, []) وإعادة العجين للفرن حتى يذوب الجبن.