

عجينة البيتزا المقرمشة بالبطاطا الحلوة

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

- 1 بطاطا حلوة كبيرة (مزروعة في الولايات المتحدة)
- $\frac{3}{4}$ كوب من طحين الحنطة السوداء
- $\frac{3}{4}$ كوب من طحين اللوز
- 1 ملعقة كبيرة من بودرة بذور الكتان
- 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من التوابل الإيطالية

الخطوات:

1. تطهى البطاطا الحلوة بالخبز أو الطهي بالبخر. ثم نتركها تبرد. نستخرج البطاطا من القشرة. و سنحتاج لكوب واحد تقريباً أو 200 جرام.
2. نسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 400ف أو 200س, و نحضر صاج للخبز و بداخله ورق البارشمان.
3. سنضع البطاطا الحلوة في محضر الطعام ونخلطها حتى تهرس جيداً . ثم نضيف بقية الهكونات ونخلط حتى يمتزج الكل معاً.
4. نقسم الخليط نصفين لعول 2 بيتزا حجم متوسط. سنحول العجين الي شكل 2 بيتزا طولها حوالي 0.5 سر, وذلك باستخدام أيدي مغمورة في طحين. نخبز العجين لهدة 15 دقيقة تقريباً حتى يصبح صلب و مطهو بالداخل. في هذه المرحلة يهكن تبريد العجينة الخارجية للبيتزا و وضعها في التلاجة للاستخدامها لاحقاً.
5. أو يهكنكم إضافة الإضافات المرغوب فيها (صلصة البيتزا, الـبيستو, الجبن, الزيتون,) وإعادة العجين للفرن حتى يذوب الجبن.