בס"ד

מתכון לפיצה!

של אמא שלי

חצי קילו קמח

25 גר' שמרים טריים (לשים במים פושרים עם סוכר)

רבע כוס סוכר

חצי כפית מלח (שטוחה)

מים לפי הצורך.

לקראת הסוף של הבצק לשים 3 כפות שמן.

ללוש ולתת לנוח חצי שעה תוך כדי לישה כל עשר דקות.... להניח בתבנית צורת של עיגול גדול ולהתפיח עוד 10 דקות.

רוטב:

לחתוך בצל קטן קטן! ולטגן עד להזהבה.

לשים 5 עגבניות במים רותחים ולהוציא את הקליפה, לעשות מהם סלט ולשים על הבצל המטוגן..

לקראת הסוף לשים חצי כף רסק עגבניות + מלח ופפריקה מתוקה.

בסוף לשים את הזיתים ואת האורגנו.

למרוח בצורה נדיבה על הבצק ולאפות!