פיצות אישיות מבצק עלים.

רכיבים:

½ גליל בצק עלים מוכן
100 גרם גבינת פרמז'ן, מגוררת

אפשרויות למילוי הפיצות:

עגבניות פרוסות
רסק עגבניות
תבלינים שונים
זיתים
טונה
ירקות

אופן ההכנה:

1. מפשירים לגמרי את בצק העלים. בעזרת מערוך מרדדים.

2. בוחרים את המילוי הרצוי ומורחים את הבצק.

3. מגלגלים את הבצק וסוגרים היטב.

4. בעזרת סכין חדה, פורסים את גליל הבצק לפרוסות בעובי של 1 ס"מ.

5. משמנים את תבנית האפייה, מניחים את עיגולי הבצק ומעל לכל עיגול מפזרים גבינת פרמז'ן.

6. מחממים תנור לחום גבוה של 250 מעלות ואופים את הפיצות, עד שהבצק מזהיב והגבינה מותכת.