



מי אמר שפיצה חייבים לעשות רק בתנור אבן גדול או תנור אפייה? [במתכון לפיצה המיוחד שלפניכם](#), את הבצק של הפיצה מכינים בדרך המסורתית, אך את אפיית הפיצה עושים בדרך יוצאת דופן- על הגריל. הטעם יוצא בהחלט ייחודי וניתן להגיש גם את הפיצות הקטנות הללו כמנה ראשונה.

הכמויות המוצגות במתכון זה מתאימות להכנת 8 פיצות קטנות.

רכיבים:

3½ כוסות קמח לבן (יתכן כי תצטרכו מעט יותר במהלך הלישה)

1 שמרים טריים

כפית סוכר

1½ כפיות מלח

1¼ כוסות מים רותחים

¼ כוס שמן

רוטב לפיצה

ירקות ותוספות לפי הטעם (בצל, תירס, פטריות, פלפלים, אנגוס..)

גבינת מוצרלה, מגוררת

מעט קמח לקימוח משטח העבודה

מעט שמן להליך הצלייה

אופן ההכנה:

1. מחממים גריל פחמים או גריל גז לחום בינוני (180°).
2. מערבבים יחד בקערה גדולה את הקמח, השמרים, הסוכר והמלח עם המים הרותחים. מערבבים היטב במשך כדקה את כל הרכיבים הללו ומתחילים להוסיף בהדרגה קמח עד שהבצק נהיה רך. (על הבצק לקבל צורה כדורית ומרקם טיפה דביק).
3. מוציאים את הבצק למשטח מקומח ולשים אותו היטב למשך 5 דק' עד שהוא נהיה מקומח ואלסטי.
4. מחלקים את הבצק ל - 8 חלקים. באמצעות טפיחות קלות או מערוך משטחים את הבצק לעיגולים של 20 ס"מ. (הם לא חייבים להיות בצורה מעגלית מושלמת).
5. מברישים את קצוות עיגולי הבצק בשמן משני הצדדים ומעבירים לגריל לאפייה ראשונית. כאשר הצד התחתון משחים, הופכים את הבצק באמצעות מלקחיים ארוכות. לאחר השחמה קלה גם של הצד השני, באמצעות מלקחיים ארוכות, מוציאים את הבצק הצידה לנייר סופג.
6. מורחים מעט רוטב על הצד המושחם יותר של הבצק, ומניחים מעל את התוספות. חשוב שלא להגזים

בתוספות ובורטב כדי שלא יהיה קשה להעביר את הפיצה לגריל ולהוציא אותה כאשר מוכנה. חיזרו על הפעולה עם כל 7 הבצקים האחרים.

7. כאשר הבצק מוכן עם הרוטב והתוספות מעבירים להשחמה נוספת של 3-4 דק'. מניחים לצד התחתון להשחים יותר וכאשר הגבינה מבעבעת מוציאים החוצה מן הגריל. מגישים טרי ורותח מן הגריל!