بيتزا بف باستري بالخضراوات

الطريقة:

لخليط الخضراوات:

1/3 كوب من زيت الزيتون

1 بصل، مكعبات صغيرة

1 طماطم، مكعبات صغيرة

1 فلفل، مكعبات صغيرة

3 ملاعق كبيرة من الكرفس (قطع صغيرة)

1 جزر، مكعبات صغيرة (مسلوق)

1 بطاطس، مكعبات صغيرة (مسلوق)

للبيتزا:

1 عجين بف باستري

1/2 كوب زهرة (قرنبيط)، قطع صغيرة مقلية

2 جزر، شرائح سميكة، مسلوقة

4 كوسة، شرائح سميكة بالقشر (خضراء وصفراء)، مقلية

2 باذنجان، شرائح سميكة بالقشر، مقلية

1 كوب من جبن الموزاريلا المبشور

بيض مخفوق للدهن

الطريقة:

لخليط الخضراوات:

- يُسخن مقدار 3 ملاعق كبيرة من الزيت في مقلاة على نار متوسطة، تضاف الخضراوات مع التقليب حتى تتداخل المكونات وتترك لنحو 10 دقائق حتى تمام النضج مع التقليب من حين إلى آخر، ثمّ ترفع جانباً لتبرد

للبيتزا:

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- يُفرد العجين بالنشابة على سطح مرشوش بقليل من الدقيق على شكل دائرة في حجم الصينية أو القالب المستخدم في الخبز.

- تدهن الصينية بالكمية المتبقية من الزيت، توضع قطع الزهرة في منتصف الصينية، ثمّ يوضع حولها باقي شرائح الخضراوات بالتبادل على شكل دوائر، بحيث يكون قشر الخضراوات، بألوانه المختلفة، ملامساً لسطح الصينية.

- يوزع خليط الخضراوات، السابق تحضيره، فوق دوائر الخضراوات، ثمّ يوزع الجبن المبشور.

- يغطى بالعجين ويضغط قليلاً على الأطراف لتمتلئ جوانب الصينية بالعجين.

- يتم عمل ثقوب بالشوكة في العجين حتى يتم التخلص من البخار الناتج أثناء الخبز، ثمّ يدهن السطح بالبيض المخفوق.

- يخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى يصبح لون البيتزا ذهبياً.

- تترك البيتزا لتبرد قليلاً، ثمّ تُقلَب في طبق التقديم.