

4 WAYS TO FREEZE PIZZA

Ingredients

For the dough:

1 kg of flour

1 tablespoon of salt

2 cups and a half of water

22 g live yeast

1 Tablespoon of sugar

A drop of oil to soften

Soft semolina

For Pizza sauce :

1 kilo of Peeled and chopped tomatoes

Half an onion

3 garlic cloves

A little olive oil

A little salt

A little oregano

Cheese (as desired)

Mushrooms

Olive slices

Colored Capsicum

Salami

A little corn

Directions

لتحضير العجينة: في وعاء نضع طحين (8 كاسات من الكاسة السحرية كل كاسة 100 غ) ، من الصدوري أن يكون الطحين الغلوتين فيه عاليٌ تقريباً بين الـ 12-14 و في حال كان الغلوتين (البروتين) فيه قليل نضع ملعقة من الملح (5 غ) حتى يشد العجين ، ملح، و في وعاء آخر نضع ماء (كل كاسة 200 مل) ، ثم نضع خميرة حية ، سكر و نخلطهم مع الماء الدافئ ، ثم نقوم بإضافة الخليط إلى وعاء الطحين بالتدريج مع التحريك ، ومن ثم نقوم بالعجن لمدة 10 دقائق تقريباً أي حتى يتفاعل الغلوتين مع العجين ويصبح قوام العجينة طري ، وبعدها نضع الفيلر من الزيت على العجين (للتنعيم) وننابع العجن ، ثم نقوم بتقسيم العجينة لـ 8 قطع . للتخزين (أو التفريز) هناك 4 طرق: 1. الطريقة الأولى : نقوم بوضع العجينة بكيس حافظ و نضعها في الثلاجة ، وقبل الاستخدام ب 5/6 ساعات نقوم بأخذ أحاجها ، ومن ثم نضعها في وعاء فيه نقطه زيت و تتركها في مكان

مظلم حتى تختمر ثم نستخدمها .

2. الطريقة الثانية : أولاً نقوم بتكتوير العجينة إلى كرات ، ثم نأتي بالصينية و نقوم برش بعض السميد عليها (اذا ماغندكم سميد ماعم ، فينكم ترشوا شوية طحين) ، ثم نحضر قماشة و نعطي الصينية و نقوم برش بعض الماء على القماش حتى يبقى العجين رطب ، ثم نضع الصينية في مكان مظلم و جاف مثل الفرن و تتركها حتى تخمر لمدة ساعة (او في الصيف لمدة 20 دقيقة) ، وبعدها نخرج العجينة و نقوم بفردها قليلاً بالأصابع ثم بالمشبك ، ثم نأتي بالصينية و نضع قطعة العجينة بها (الصينية البيضاء أفضل من السوداء لأنها لا تنقل الحرارة فوراً أما السوداء تقوم بتخزين الحرارة و تستمر بعملية التخزين لفترة أطول) ثم نقوم بغز الشوكة في العجين و نضع الصينية في الفرن لمدة 5 دقائق على حرارة 250 ، وبعدها نخرج العجينة و تتركها تبرد ومن ثم نقوم بتعليقها و نضعها في الثلاجة ، و عند الاستخدام نخرجها و تتركها جانباً قليلاً حتى تفك و نضع عليها المكونات السابقة و نقوم بخزرها . 3. الطريقة الثالثة : نقوم بفرد العجين و نتشييقها في الفرن بنفس الطريقة السابقة (الطريقة الثانية) ، ثم نأتي بخصوص البيتزا و نضع فوقه الجبنة ، الفطر ، شرحات الزيتون ، الفليفلة الحمراء ، رشة ذرة ، سلامي ثم نضعها في الثلاجة ، و عند الاستخدام نخرجها و تتركها جانباً قليلاً (حتى يفك الثلج منها لربع ساعة او نص ساعة) ثم نضعها في الفرن . 4. الطريقة الرابعة : نقوم بفرد العجينة و نضع فوقها الصوص و المكونات مثل السالمي ، السجق ، الدرنة ثم نضعها في الفرن لمدة 5-6 دقائق ، ثم تتركها جانباً (التي تبرد معكم) ، وبعدها نقوم بتعليقها و نضعها في الثلاجة ، و عند الاستخدام نخرجها و نقوم بتسخينها ، ثم نقدم .

Bon Apetit!