

פיצה גלידה קרמיסימו



בסך הכול בדקנו אם אפשר לשלב את שני הדברים
האהובים עלינו למתכון אחד: פיצה וגלידה. ובכן, אפשר,
זזה ממש טעים (מצרכים ל-4 פיצות אישיות)

מרכיבים

כפית מלח	7 גר' (2 ורבע כפיות) שמרים יבשים
250 גר' שוקולד צ'יפס	2 כפות דבש
קרמיסימו וניל צרפתי	1 כוס מים פושרים
תוספות לפי הטעם	2 וחצי כוסות קמח לבן
	20 גר' חמאה מומסת

ההכנה

- ① מחממים תנור ל-230 מעלות
- ② בקערה ממיסים את השמרים והדבש במים פושרים ומניחים בצד לכמה דקות, עד שהשמרים מבעבעים
- ③ מוסיפים קמח, חמאה מומסת ומלח, ומערבבים בכף עץ עד שמתקבל בצק אחיד, קשיח ולא דביק. במידת הצורך מוסיפים מעט קמח עד לקבלת המרקם המתאים
- ④ מגלגלים את הבצק לכדור (לפיצה משפחתית) או מחלקים ל-4 כדורים קטנים (לפיצות אישיות)
- ⑤ מניחים לבצק לנוח 5 דקות במקום חמים
- ⑥ מרפדים תבנית בנייר אפייה ומשטחים בה את הבצק. דוחפים את הבצק כלפי קצה התבנית על מנת ליצור קרום עבה ופריך. יוצרים שקעים עם האצבעות בתחתית הבצק
- ⑦ אופים כ-7 דקות, מוציאים מהתנור, מפזרים שוקולד צ'יפס בנדיבות ומחזירים לתנור ל-3-4 דקות נוספות
- ⑧ מוציאים מהתנור, משטחים את השוקולד, מוסיפים כדורי גלידת קרמיסימו בטעם וניל צרפתי (אפשר לגוון בשילוב עם טעמים נוספים) ומפזרים תוספות לפי הטעם (למשל קליק, קצפת, סירופ שוקולד, פירות וסוכריות צבעוניות)