



BOSCH
تقنية للحياة

البيتزا المقرمشة بدجاج الكاجون المشوي بالصلصة البيضاء.

المقادير:

العجينة:

- 1/2 كوب ماء دافئ
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة نشطة
- 1/4 كوب زيت زيتون
- 2 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 4 أكواب طحين

الحشوة:

- قطع دجاج مشوي بنكهة الكاجون
- 1 كوب صلصة بيشاميل جاهزة
- 3 فص ثوم مهروس
- أوريغانو مجفّف
- جينة موزاريلا
- صلصة الرانش أو الباربيكيو للتزيين

الطريقة:

العجينة:

- تنشط الخميرة بماء دافئ لمدة 5 دقائق.
- يمزج الطحين والسكر والملح بالخلط ثم يضاف زيت الزيتون.
- تضاف الخميرة النشطة بالماء وتعجن بالخلط لمدة 5 دقائق وتترك لتخمر لمدة ساعة على الأقل.

الحشوة:

- يتبل الدجاج ببهارات الكاجون والملح والفلفل ثم يشوى في الشواية أو المقلاة ويقطع إلى مكعبات صغيرة.
- تخلط صلصة البيشاميل والثوم والأوريغانو وتترك جانباً.

التحضير:

- تفرد عجينة البيتزا وتوضع في الصينية وتخبز في الفرن على حرارة 200 درجة لمدة 10 دقائق ثم تخرج من الفرن.
- توضع فوقها صلصة البيشاميل وتوزع فوقها قطع الدجاج والموزاريلا وتدخل الفرن مرة أخرى لمدة 15 إلى 20 دقيقة أو حتى تتحمّر.
- تزيّن البيتزا بصلصة الرانس أو الباربيكيو وتقدّم.



Follow us :



BoschHomeGulf