פטנט רשום

לא תמצאו פה פיצות מבצק שמרים שתפח 48 שעות אלא מבחר מאפים מהירים להכנה ברוח מאכל הדגל האיטלקי. **שפית בת חן דיאמנט** קולה במחבת או אופה בתנור מגוון בצקים אלטרנטיביים (יש גם נטולי גלוטן!) ומניחה עליהם שפע טופינגס. כולם מובנים תוך פחות משעה מהרגע שהחלטתם שעכשיו זה זמן טוב לפיצה

צילום
אנטולי מינאלו

סטיילינג
ענת לבל

פיצת מחבת ירוקה עם זוקיני
מתכון בעמ' 53

פיצה טורטייה עם בטטות וגבינת עיזים
מתכון בעמ' 53

הטיפ של רענן נוסל
פיציולו, יועץ לפיצריות ושופט בתחרויות פיצה בינלאומיות

אפייה מדורגת לפריכות מרבית

פיצה בתנור מקצועי של 300־400 מעלות אופים כדקה. בתנור הביתי זמן האפייה מתארך, הנוזלים לא נבלאים בבצק אלא מתאדים והבצק מאבד את השילוב, הייחודי כל כך לפיצה, בין פריכות לרכות. הטריק שלי, שמחזיר לבצק משהו מהתכונה הזאת, הוא אפייה מדורגת: תחילה אופים את הבצק והרוטב בלבד במשך 3־4 דקות בתנור לוהט (על אבן שחוממה לפחות שעה מראש בתנור), מוציאים את הפיצה לרשת צינון ייעודית לצינון מלא שלה ואופים 3 דקות נוספות עם הגבינה והטופינגס. המעבר בין חום לקור יוצר אפקט מוגבר של פריכות.

Ferrarelle

פיצה קרפ זיתים במחבת
מתכון בעמ' 53

מחבת: לה קרוזה ישראל



פיצה מקמח חומוס
מתכון בעמ' 55



פיצה טפיוקה עם תרד ופטה

פיצה בגודל 60X40 ס"מ | ללא גלוטן | קל מאוד | 20 דקות | בשר

החלק הבי טעים בטוסט הוא הגבינה המותכת שזולגת ומתקשה, וזהו בדיוק הטעם שיש לבסיס הפיצה הזה. הוא להיט ולא רק בקרב הנמנעים מגלוטן. ההכנה שלו מהירה וכיף להבין אותו עם ילדים.

החומרים

לבצק

1 כוס (200 גרם) קמח טפיוקה
120 גרם גבינת גרנה פדנו/פרמזן מגורדת
1 ½ כפיות (9 גרם) מלח
1/2 כוס + 3 כפות (150 מ"ל) מים
1/4 כוס (60 מ"ל) שמן זית

לטופינג

600 גרם תרד ללא הגבעולים
200 גרם גבינת פטה
שמן זית

אופן ההכנה

❶ **מכינים תרד לטופינג:** מניחים תרד בקערה ויוצקים עליו מים רותחים לכיסוי. משהים כדקה, מסננים, שוטפים במים קרים וסוחטים. קוצצים ומניחים בצד.

❷ מחממים תנור ל־220 מעלות. מערבבים קמח טפיוקה, פרמזן ומלח בקערה, מוסיפים בהדרגה מים ושמן זית ולשים כ־2 דקות. שימו לב: בשלב זה הבצק עדיין פירורי, זה בסדר, הוא יתאגד ברידוד.

❸ מרדדים את הבצק על תבנית תנור מרופדת נייר אפייה ואופים 6־7 דקות עד להזהבה. מוציאים את הבצק האפוי מהתנור, מפזרים מעליו תרד ופטה, מזלפים מעט שמן זית ומחזירים לתנור ל־6 דקות עד שהטופינג והבצק מעט משחימים. מגישים חם.



פיצה טורטייה כוסמין עם ריבת בצל

פיצה בגודל 60X40 ס"מ | קל | שעה | בשר

בניגוד לטורטייה הקלאסית הדקיקה, כאן הבצק - טבעוני ועל בסיס קמח כוסמין - הופך שמנמן ואווירי באפייה. אליו שידכתי רוטב ביאנקה שנספג בו בזמן האפייה וריבת בצל מתוקה ומתובלת. אם רוצים לטבען את הפיצה, ניתן להניח עליה כל טופינג אחר שאוהבים.

החומרים

לריבת בצל

4 כפות שמן זית איכותי
4 בצלים גדולים קלופים, חצויים ופרוסים לרצועות דקות
2 כפות חומץ בלסמי
2 כפות יין אדום
1 כף דבש
2 כפות רוטב סויה
מעט פלפל שחור גרוס
מעט מלח ים אטלנטי

לרוטב ביאנקה

1־2 כפות שמן זית
1/4 גבעול כרשה פרוס לטבעות
1 שן שום קצוצה דק
1 מכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 38%
קורט אגוז מוסקט מגורר
קורט מלח
קורט פלפל שחור גרוס
4 ענפי תימין טריים

לבצק טורטייה כוסמין

1/2 כפית (½ 2 גרם) שמרים יבשים
1/2 כפית (3 גרם) סוכר
3/4 כוס פחות 1 כף (165 מ"ל) מים
¾ 1 כוסות (250 גרם) קמח כוסמין מלא
1 כף (15 גרם) שמן זית
7 גרם (כפית גדושה) מלח

אופן ההכנה

❶ **מכינים ריבת בצל:** מחממים מחבת רחבה ושטוחה על להבה גבוהה. יוצקים שמן זית ומוסיפים רצועות בצל. כאשר הבצל מתחיל להיחרך, מנמיכים ללהבה בינונית וממשיכים לטגן כ־20 דקות עד להזהבה יפה. מדי פעם מערבבים.

❷ במקביל מערבבים את שאר החומרים בעזרת מטרפה בקערה קטנה. כשהבצלים זהובים מוסיפים את הנוזלים שערבבנו בהדרגה וממשיכים לבשל כ־5 דקות נוספות על להבה נמוכה או עד שהנוזלים מצטמצמים. מסירים מהאש ומצננים עד לשימוש.

❸ **מכינים רוטב ביאנקה:** מחממים שמן זית בסיר קטן על להבה בינונית. מוסיפים כרשה ושום ומאדים כ־1־2 דקות עד להזהבה. מוסיפים שמנת מתוקה ותבלינים ומבשלים כ־5 דקות עד שהרוטב מסמיך. מסירים מהאש ומצננים.

❹ **מכינים בצק:** מערבבים שמרים, סוכר ומים בקערה רחבה ומשהים למנוחה של 2 דקות. מוסיפים קמח, שמן ומלח ומערבבים. לשים בידיים כ־3 דקות לבצק אחיד.

❺ מעבירים את כדור הבצק לקערה משומנת, מכסים את הקערה במגבת או ניילון ומשהים ל־10 דקות.

❻ מחממים תנור ל־220 מעלות. מרדדים את הבצק על משטח עבודה מקומח למלבן בגודל התבנית. מניחים את הבצק על נייר אפייה ובעזרת שולי הנייר מעבירים אותו לתבנית התנור. מורחים את רוטב הביאנקה על הבצק - משאירים שוליים חשופים ברוחב של כ־3 ס"מ. מפזרים את ריבת הבצל על רוטב השמנת. מעבירים לתנור ואופים כ־10 דקות עד להזהבה יפה. מגישים.

מילון הפיצות

פיצה ביאנקה
Pizza Bianca

ברומא הכוונה לפיצה ללא רוטב, אלא רק עם משיחה של שמן זית ולעיתים עם תוספות של בשר. מחוץ לרומא (באיטליה ובעולם בכלל) המונח משמש בצורה מילולית יותר לתיאור כל פיצה שהיא ללא רוטב עגבניות.

Ferrarelle

פיצה נאן עם פסטו, עגבניות ופרמזן

8 מנות | קל | 25 דקות | נשר

נאן, לחם הודי שטוח, יכול להיות גם בסיס פשוט ומהיר לפיצה ביתית: הוא דורש התפחה קצרה של רבע שעה בלבד ומכינים אותו על מחבת במקום בתנור.

החומרים

לבצק
2 כפות (20 גרם) שמרים יבשים
1 כפית (5 גרם) סוכר
1/2 כוס (120 מ"ל) מים
1/4 כוס (60 מ"ל) שמן זית
1/2 כוס (120 מ"ל) יוגורט
1 ביצה
3 כוסות (420 גרם) קמח לבן
1/2 כפית (3 גרם) מלח
לטופינג
30 עגבניות שרי חצויות
שמן זית
1 כף מלח אטלנטי
3-4 גבעולי תימין
4-5 כפות פסטו
פרמזן

אופן ההכנה

❶ **מכינים בצק:** מערבבים שמרים, סוכר ומים בקערה רחבה ומשאירים למנוחה של 2 דקות. מוסיפים לקערה שמן זית, יוגורט וביצה ומערבבים. מוסיפים קמח ומלח, ולשים בידיים כ־3 דקות עד שנוצר כדור בצק אחיד. מעבירים לקערה משומנת, מכסים במגבת ומתפיחים רבע שעה.

❷ **צולים עגבניות שרי לטופינג:** מחממים תנור ל־220 מעלות. מניחים עגבניות שרי בתבנית כאשר הצד הפתוח פונה מעלה. מזליפים מעט שמן זית, בוזקים מלח ים אטלנטי ומפזרים תימין. צולים בתנור 12־15 דקות, עד שהעגבניות מתרככות. מוציאים ומניחים בצד.

❸ מחלקים את הבצק ל־8 חלקים שווים ומרדדים כל חלק לעיגול בקוטר 20 ס"מ על משטח עבודה מקומח.

❹ מחממים מעט שמן זית במחבת על להבה בינונית. מניחים במחבת עיגול בצק וקולים עד שבועות מופיעות על פני הבצק, הופכים וקולים דקה נוספת. קולים כך את יתר עיגולי הבצק, משמנים קלות את המחבת לפני הוספת בצק חדש.

❺ **מניחים טופינג ומגישים:** מורחים פסטו, מפזרים עגבניות, מגלפים פרמזן ומגישים.



פיצת מחבת ירוקה עם זוקיני

5 מנות | קל | 25 דקות | נשר

הוספתי פסטו לבצק הטורטייה הקלאסי, מה שמעניק לה צבע ירוק וטעמים איטלקיים. המצע הנפלא (והטבעוני) הזה עובר קלייה במחבת במקום אפייה בתנור ויכול לקבל כל טופינג שאוהבים.

החומרים

לבצק טורטייה ירוק
1/2 כף (5 גרם) שמרים
1/2 כפית (3 גרם) סוכר
3/4 כוס פחות כף (165 מ"ל) מים
1 ¾ כוסות (250 גרם) קמח
1 כף (15 גרם) שמן זית
1 כפית גדושה (7 גרם) מלח
2-3 כפות פסטו
לטופינג
2 זוקיני פרוסים דק מאוד לאורך (בעזרת מנדולינה או קולפן)
2-3 כפות שמן זית
מלח
פלפל שחור גרוס
250 גרם גבינת מסקרפונה
קליפה מגוררת מ־1 לימון
עלי ארוגולה

אופן ההכנה

❶ **מכינים בצק:** מערבבים שמרים, סוכר ומים בקערה רחבה ומשהים 2 דקות. מוסיפים קמח, שמן זית ומלח ולשים כ־3 דקות לבצק אחיד. דקה לפני סוף הלישה מוסיפים פסטו ולשים לאיחוד. מעבירים את הבצק לקערה משומנת, מכסים במגבת או ניילון ומשהים ל־10 דקות.

❷ **מכינים רצועות זוקיני לטופינג:** משמנים מחבת פסים ומלהיטים אותה מעל להבה גבוהה. מניחים פרוסות זוקיני במחבת ומברישים את צדן העליון בשמן זית. צולים כדקה וחצי מכל צד (עד שהן מקבלות פסי חריכה. זהירות – אל תתנו להן להתרכך, הן עשויות להתפרק). מתבלים במלח ופלפל שחור. במקביל מערבבים גבינת מסקרפונה, קליפת לימון, מלח ופלפל שחור.

❸ מחלקים את הבצק ל־5 חלקים שווים. מרדדים כל חלק על משטח עבודה מקומח לעיגול בקוטר כ־20 ס"מ.

❹ מחממים מעט שמן זית במחבת על להבה בינונית. מניחים במחבת עיגול בצק וקולים עד שבועות מופיעות על פני הבצק, הופכים וקולים דקה נוספת. קולים כך את יתר עיגולי הבצק, משמנים קלות את המחבת לפני הוספת בצק חדש. מוציאים את הטורטיות לצלחת הגשה, מורחים עליהן מסקרפונה מתובלת, מפזרים זוקיני ועלי ארוגולה ומגישים.

פיצה קרפ זיתים במחבת

5 מנות | קל מאוד | 15 דקות | נשר

מתקשים בדחיית סיפוקים? זוהי פיצה מהירה במיוחד, בלי שמרים ובלי מנוחה, על בסיס של קרפ משובץ בזיתים שתורמים לטעם וגם למרקם.

החומרים

לבלילה
2 ביצים גדולות
1/2 כפית (3 גרם) מלח
קורט פלפל שחור
1 ⅓ כוסות (320 מ"ל) מים
2 כפות שמן זית + מעט לשימון המחבת
1 כוס (140 גרם) קמח
1/3 כוס זיתים קצוצים
לטופינג
1/2 כוס רוטב עגבניות
5 כפות מוצרלה מגוררת
2 כדורי מוצרלה טרייה קרועים לפיסות
3/4 כוס זיתים מגולענים (או כמה שאוהבים) עלי בזיליקום

אופן ההכנה

❶ **מכינים בלילה:** טורפים ביצים בקערה רחבה, מוסיפים את שאר החומרים לפי הסדר וטורפים לבלילה אחידה ונוזלית.

❷ מחממים מחבת בקוטר 20 ס"מ על להבה בינונית, מזלפים מעט שמן זית, יוצקים מצקת בינונית של בלילה למחבת, מטגנים דקה, הופכים ומטגנים דקה נוספת.

❸ כשהקרפ עדיין על האש מורחים מעליו כף רוטב עגבניות, מפזרים כף מוצרלה מגוררת, קרעי מוצרלה טרייה וחופן זיתים. מכסים, מנמיכים את הלהבה ומטגנים דקה עד שהגבינות נמסות. מוציאים מהמחבת, מעטרים בעלי בזיליקום ומגישים חם.

פיצה טורטייה עם בטטות וגבינת עיזים

5 מנות | קל מאוד | 25 דקות | נשר

במקום הפיתה־פיצה של שנות ה־90, בחרתי להשתמש בטורטיות קנויות כבסיס לפיצות. התוצאה פריכה, קלה ומתאימה גם לאירוח זריז.

החומרים

3 בטטות שלמות
1 כוס מלח גס
5 טורטיות גדולות
רוטב ביאנקה (ראו מתכון בעמ' 51)
150 גרם גליל גבינת עיזים, מפורק לגושים גסים

אופן ההכנה

❶ מחממים תנור ל־200 מעלות. מרפדים תבנית תנור במלח גס. שוטפים את הבטטות עם הקליפה, לא מייבשים. מגלגלים אותן במלח הגס וצולים אותן על גבי המלח בתבנית כשעה לריכוך. חוצים את הבטטות לאורך וחותכים לפלחים. לא מכבים את התנור.

❷ מניחים את הטורטיות על תבנית מרופדת בנייר אפייה (אם יש צורך, מפצלים לכמה תבניות ואופים בסבבים).

❸ מורחים 2 כפות רוטב ביאנקה על כל טורטייה, מפזרים בטטות צלויות וגבינת עיזים ואופים כ־10 דקות להזהבה קלה. מגישים מיד.

Ferrarelle

מילון הפיצות



פיצה רומאית

Tonda Romana

בצק דק ופריך מאוד המכיל מים בכמות נמוכה מזו של הפיצה הנאפוליטנית, שמרים, קמח ושמן זית. שולי הפיצה הרומאית נמוכים מאלו של הנאפוליטנית וזמן האפייה ארוך יותר. הרומאית הקלאסית היא פיצה רוסה ("אדומה") עם רוטב עגבניות, אורגנו ושמן זית, ויש גם גרסאות רבות ומגוונות, למשל עם מוצרלה די בופלו, עגבניות ואנשובי או עם ירקות טריים, שכן דקות הבצק מאפשרת למרכיבים שמעליו להתבלט.



מילון הפיצות

קלצונה
Calzone

אוכל רחוב נאפולטיני. בצק פיצה המקופל לחצי סהר וממולא לרוב בפרושוטו, מוצרלה ועגבניות או לחלופין בחצילים, מוצרלה ועגבניות. יש גם גרסה מטוגנת בשם פנזרוטי שאותה אפשר למצוא בעיקר בנאפולי.

Ferrarelle

פיצה מקמח חומוס

פיצה בגודל 60X40 ס"מ | ללא גלוטן | קל | שעה | נשר

בצק חומוס טבעוני וללא גלוטן שמניב מאפה שדומה מעט לקרקר פריך. מברישים אותו בשמן מיד בשהוא יוצא מהתנור כדי שהטעמים ייספגו לתוכו. אם יש לכם זמן, תנו לבצק לילה במקרר לפני האפייה, זה יהפוך אותו לפריך וטעים יותר, אבל הוא מצוין גם לאפייה מיידית. כאן הטופינגס הם של שום קונפי ומוצרלה - אם רוצים לקצר קצת את זמן הכנת הקונפי, מצטיידים בשיני שום קלופות.

החומרים

לשום קונפי
30 שיני שום קלופות
שמן זית איכותי לכיסוי
1 חופן ענפי תימין
1 כפית מלח ים אטלנטי
לבצק חומוס
250 גרם (¾ 2 כוסות) קמח חומוס לא קלוי
1 כפית (3 גרם) אבקת אפייה
1 כפית (6 גרם) מלח
2 כפיות אורגנו טרי או יבש (לא חובה)
1/2 כוס פחות 2 כפות (100 מ"ל) מים
2 כפות (30 מ"ל) שמן זית
לטופינג
1 קופסה (250 גרם) עגבניות לחות
1/2 כוס עלי אורגנו
1 כפית מלח ים אטלנטי
1/4 כוס (60 מ"ל) שמן זית
כ־50 גרם גבינת פרמזן פרוסה דק בעזרת קולפן
2 כדורי מוצרלה טריים קרועים ביד
לנתחים גסים
מעט עלי אורגנו טריים

אופן ההכנה

❶ **מכינים שום קונפי:** שמים שיני שום בסיר קטן ומוסיפים שמן זית לכיסוי ועוד כ־2 ס"מ מעליהן. מוסיפים תימין ומלח ים. מביאים לסף רתיחה מעל להבה בינונית (עד שרואים בועיות קטנות). מנמיכים את הלהבה ומבשלים כ־20 דקות עד שהשום מתרכך. מסירים מהאש ונותנים לשיני השום להתקרר בשמן. מעבירים את תכולת הסיר לצנצנת מעוקרת ואטומה. מאחסנים מחוץ למקרר.

❷ **מכינים מחית עגבניות־אורגנו לטופינג:** טוחנים במעבד מזון עגבניות לחות למשחה גסה. מוסיפים עלי אורגנו ומלח אטלנטי ומעבדים עד שהם נטמעים. מזלפים שמן זית תוך כדי עיבוד עד קבלת מחית חלקה.

❸ **מכינים בצק:** מערבבים קמח חומוס, אבקת אפייה, מלח ואורגנו בקערה. מוסיפים בהדרגה מים ושמן זית ולשים כ־2 דקות לאיחוד.

❹ מחממים תנור ל־220 מעלות. מקמחים מעט נייר אפייה ומרדדים עליו את בצק החומוס ליריעה בעובי 1 ס"מ. מברישים בשמן זית.

❺ אופים 8־10 דקות עד להזהבה. מוציאים מהתנור ומברישים בשמן של השום קונפי. מורחים על הבצק האפוי מחית עגבניות־אורגנו ומפזרים גבינות, שיני שום קונפי ועלי אורגנו.

קלצונה בטוסטר

4 מנות | קל | 25 דקות | נשר

קלצונה היא בעצם פיצה מקופלת עם מילוי, וכאן אני מכינה אותה, תתפלאו, בטוסטר ביתי ולא בתנור. הבצק קל להכנה, נוח לעבודה ואינו מצריך התפחה ארוכה. אפשר כמובן לשחק עם מילויים אחרים שאוהבים.

החומרים

לבצק
1/2 כפית (½ 2 גרם) שמרים יבשים
1/2 כפית (3 גרם) סוכר
80 מ"ל (1/4 כוס + 2 כפות) מים
80 מ"ל (1/4 כוס + 2 כפות) חלב
¾ 1 כוסות (250 גרם) קמח
½ 1 כפות שמן זית
7 גרם (כפית גדושה) מלח
למילוי
100 גרם גבינה בולגרית
200 גרם מוצרלה מגוררת
3/4 כוס (או כמה שאוהבים) זיתים ירוקים מגולענים, קצוצים גס
1 כפית אורגנו יבש

אופן ההכנה

❶ **מכינים מילוי:** מערבבים את כל חומרי המילוי.

❷ **מכינים בצק:** מערבבים בקערה שמרים, סוכר, מים וחלב ומשהים ל־2 דקות. מוסיפים קמח, שמן זית ומלח ומערבבים. לשים בידיים כ־3 דקות לכדור בצק אחיד.

❸ מעבירים את הבצק לקערה משומנת ומכסים במגבת או ניילון ל־10 דקות.

❹ מחממים טוסטר פסים. מחלקים את הבצק ל־4 ומרדדים כל אחד מחלקי הבצק לעיגולים גדולים ודקים ככל האפשר על משטח עבודה מקומח ובעזרת מערוך.

❺ ממלאים כל עיגול בצק ברבע מתערובת המילוי. מקפלים לחצי (לצורת קלצונה), מהדקים היטב את השוליים וצובטים ליצירת שוליים מעוטרים (כמו באמפנדס) או חורצים בעדינות בעזרת מזלג.

❻ מברישים את פני הקלצונה במעט שמן זית משני הצדדים ומעבירים לטוסטר החם. קולים 3־4 דקות להזהבה.



הטיפ של ברי יוגב
בולונז'ד, בעל מאפייה בניו ג'רזי ומורה לאפייה

תערובת הגבינה הנכונה

כולם יודעים שגבינת עמק מגוררת עם במה שהיא טעימה, היא לא בדיוק החומר אשר ממנו עשויה פיצת החלומות וכולם יודעים גם שגבינת מוצרלה היא התחליף הראוי. לא כולם יודעים שעדיף להשתמש דווקא בכדורי מוצרלה רכה מחלב בופלו או חלב בקר ולא במוצרלה היבשה, לא רק בגלל הטעם והקרבה למקור האיטלקי אלא כי המוצרלה הרכה מתאימה יותר לתנור ביתי - הנתחים העבים של המוצרלה הרכה ימסו לאט, יתפרשו על הבצק ולא יחרכו לפני שהבצק יהיה מוכן. את כדורי המוצרלה בוצעים בידיים לנתחים גסים, מניחים מעל הבצק והרוטב ב־5־6 נקודות ומכסים בגילופי גבינת פרמזן (כאלה שחותכים עם קולפן). על כל הטוב הזה מזלפים שמן זית בתנועה מעגלית. ב־2 הדקות האחרונות של האפייה אני אוהב להעלות את הפיצה לשליש העליון של התנור ולהפעיל מצב גריל. זה נותן לבצק צריבה שמזכירה את זו שמעניק תנור מקצועי.

Ferrarelle