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 100غ) ،(من الضروري أن يكون الطحين الغلوتن فيه عالي تقريبا بين ال 12-14 و في حال كان الغلوتن(البروتين) فيه قليل نضع ملعقة من الملح (5 غ) حتى يشد العجين))، ملح، و في وعاء آخر نضع ماء (كل كاسة 200مل) ، 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 10دقائق تقريباً أي حتى يتفاعل الغلوتن مع العجين و يصبح قوام العجينة طري ، وبعدها نضع القليل من الزيت على العجين (للتنعيم) ونتابع العجن ، ثم نقوم بتقسيم العجينة ل 8قطع . 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 بإخراجها ، ومن ثم نضعها في وعاء فيه نقطة زيت و نتركها في مكان مظلم حتى تختمر ثم نستخدمها . 2. الطريقة الثانية : أولاً نقوم بتكوير العجينة إلى كرات ، ثم نأتي بالصينية و نقوم برش بعض السميد عليها (اذا ماعندكم سميد ماعم ، فيكم ترشوا شوية طحين) ، ثم نحضر قماشة و نغطي الصينية و نقوم برش بعض الماء على القماش حتى يبقى العجين رطب ، ثم نضع الصينية في مكان مظلم و جاف مثل الفرن و نتركها حتى تتخمر لمدة ساعة (و في الصيف لمدة 20 دقيقة)، وبعدها نخرج العجينة و نقوم بفردها قليلاً بالأصابع ثم بالمشبك ، ثم نأتي بالصينية ونضع قطعة العجينة بها (الصينية البيضاء أفضل من السوداء لأنها تنقل الحرارة فوراً أما السوداء تقوم بتخزين الحرارة و تستمر بعملية الخبز لفترة أطول) ثم نقوم بغرز الشوكة في العجين ونضع الصينية في الفرن لمدة 5 دقايق على حرارة 250 ، وبعدها نخرج العجينة و نتركها تبرد ومن ثم نقوم بتغليفها و نضعها في الثلاجة ، و عند الاستخدام نخرجها ونتركها جانباً قليلاً حتى تفك و نضع عليها المكونات الباقية و نقوم بخبزها. 3. الطريقة الثالثة : نقوم بفرد العجين و تنشيفها في الفرن بنفس الطريقة السابقة (الطريقة الثانية) ، ثم نأتي بصوص البيتزا ونضعه على العجين و نضع فوقه الجبنة ، الفطر ، شرحات الزيتون ، الفليفلة الخضراء ، رشة ذرة ، سلامي ثم نضعها في الثلاجة، و عند الاستخدام نخرجها و نتركها جانباً قليلاً (لحتى يفك الثلج منها لربع ساعة او نص ساعة) ثم نضعها في الفرن. 4. الطريقة الرابعة: نقوم بفرد العجينة ونضع فوقها الصوص و المكونات مثل السلامي ، السجق ، الذرة ثم نضعها في الفرن لمدة 5-6 دقائق ، ثم نتركها جانباً (لحتى تبرد معكم)، وبعدها نقوم بتغليفها و نضعها في الثلاجة ، و عند الاستخدام نخرجها ونقوم بتسخينها، ثم تقدم.

Bon Apetit!