



פיצה על הסא'ג

מצרכים :

1. קילו קמח
2. קורט מלח
3. 750 מ"ל מים
4. רסק עגבניות או רוטב לפיצה
5. גבניה צהובה
6. תוספות לפי בחירה: תירס, זיתים, פטריות וכיו"ב

אופן ההכנה:

1. מערבבים את רוב הקמח, המים, המלח והסוכר ולשים עד לקבלת בצק דביק, אז מוסיפים קמח ולשים עד שהבצק אינו דביק.
2. קורצים מהבצק כדורים.
3. כל אחד לוקח כדור בצק ומשטח אותו בעזרת מערוך,
4. מניחים על הסא'ג.
5. כאשר צד אחד מוכן מורידים את הפיתה למגש כאשר הצד המוכן כלפי מעלה מורחים עליו רסק עגבניות גבניה צהובה ותוספות ומחזירים לסא'ג עד שהצד השני מוכן והמרכיבים מתחממים ונמסים מט.
6. מורידים מהסא'ג

ציוד:

1. סא'ג.
2. קרשים.
3. גפרורים.
4. 2 קערות.
5. 2 מגשים
6. מלקחיים.
7. מערוכים.
8. 4 מזלגות.
9. טרוד

בתאבון