

# פיצה אישית!



## סוף סוף מכינים את הפיצה!

חמודי מחלק לכל ילד כמות מהבצק.

- \* מרדדים בעזרת מערוך בצורת עיגול
- \* מוסיפים רוטב
- \* גבינה צהובה
- \* תוספות ירקות רצויות.

### \* מחכים כ-חצי שעה שיתפח

\* מחממים תנור 180 מעלות

\* מכניסים את הפיצות

ומוציאים שהבצק משחים בצדדים.

באביון

\* ממליצים להוסיף סלט חי בריא וטעים  
\* להכפיל את הכמות - לפי מספר הסועדים



מביא למעורבות פעילה של כל בני המשפחה

**מצרכים להכנת הבצק:**  
(5 מגשים)  
כף מלח בקערה  
להוסיף מעל קילו קמח  
2 כפות שמרים  
4 כפות סוכר  
לערבב בלי שיגע במלח.

**להוסיף:**  
לברכת "המוציא"  
3 ½ כוסות מים פושרים  
(חד פעמי קר)  
לברכת "מזונות"  
3 כוסות מיץ + ½ כוס מים  
**ללוש.** לאחר מכן להוסיף:  
¼ כוס שמן.

**ללוש היטב מספר דקות עד שנספג השמן.**

**רוטב:**  
קטשופ  
מיונז  
אבקת מרק

**תוספות לפיצה לפי בחירה:**  
עגבניות/ בצל/ תירס  
זיתים/ פטריות וכד'.

- ראשית -
- פיצה אישית!**
- שנית -
- תוספת ירקות חיונית!**
- שלישית -
- מים קרים בקשית**
- רביעית -
- לחם מלא, כוסמין או**
- שיבולת שועל טבעית.**

## מכינים כאן פיצות בצורה עצמאית!

גבינה צהובה רווית שומן - נמעט,  
**הפיצה שלנו - ממש להיט!**

חמודי מחמין אתכם לפיצה צולאית!  
כל אחד לפי הזמנה בלעדית.



משימת עידוד עצמי!  
כש"פיק ברכיים" אתם חשים  
מציאות קשה או זמונים קשים  
חששות, תקלות או פחדים  
**עודדו את עצמכם**  
**בכוחות משותפים!**