

פוקצ'ה עם פלפלים ובצל



רכיבים

- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות שמרים יבשים
- כף מלח
- כף סוכר לבן
- כוסות מים
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- קורט מלח
- פלפל אדום
- בצל

הכנה

1. מניחים בקערה קמח, שמרים, מלח, סוכר, מים ושמן ולשים עד קבלת בצק.
2. להעביר את הקערה למקום חמים ולתת לבצק לתפוח עד שעה.
3. בינתיים לפרוס בצלים ופלפלים לרצועות ולטגן קלות.
4. לאחר שהבצק תפח, ליצור ממנו רצועות אובליות, למרוח שמן זית, לפזר את הפלפלים והבצלים המטוגנים ולזרות מלח גס.
5. להכניס לתנור חם ולאפות עד שהפוקצ'ות הופכות להיות קריספיות למטה ושחומות מעל.

40 דקות

4 servings 4