



רכיבים

- גרם קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם
- כף מלח
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/4 4/1 כוסות מים פושרים
- לפי הטעם שמן זית
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם אורגנו מיובש
- לפי הטעם רוזמרין טרי או מיובש
- לפי הטעם צ'ילי גרוס גרוס (לא חובה)
- לפי הטעם עגבנייה
- לפי הטעם עגבנייה פרוסה לפרוסות דקיקות
- לפי הטעם קישוא
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- לפי הטעם פלפל אדום
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת, או גבינת פרמזן מגוררת
- גרם גבינה צפתית פרוסה לפרוסות
- גרם גבינת עזים מגוררת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת

הכנה

1. מכינים את הבצק ומתפיחים: מערבלים קמח ומלח במיקסר עם 11 לישה. יוצקים שמן ומים תוך כדי לישה ולשים 10 דקות לקבלת בצק חלק.
2. מעבירים את הבצק לקערה ומצפים אותו בשמן זית. מכסים ומתפיחים 120 דקות עד להכפלת הנפח.
3. מחממים תנור לחום המקסימלי ומניחים אבן שמוט או תבנית הפוכה בתחתית התנור. רצוי לחמם 40 דקות לפני האפייה.
4. מעצבים, מצפים ומתפיחים: מחלקים את הבצק לשלושה חלקים ומקמחים היטב נייר אפייה. משטחים בכל פעם שליש מהבצק ובעזרת הידיים מותחים לצורת מלבן או אליפסה בעובי 5"מ וחצי ואורך של כ-25 ס"מ.
5. הפלפלים הקלויים: חוצים את הפלפלים, מסירים את הזרעים, מניחים בתבנית אפייה וקולים בתנור ב-200 מעלות סמוך לגוף החימום העליון.
6. מוציאים מהתנור, מעבירים לקערה ומכסים עד שהפלפלים מתקררים. מסירים את הקליפה הדקה וחותכים את הפלפל לרצועות, מוסיפים גבינת פטה מפוררת או גבינת פרמזן מגוררת.
7. תערובת הגבינות: מערבבים גבינת פרומעז פרוסה לפרוסות, עם גבינת עמק מגוררת וגבינת פרמזן מגוררת, מפזרים על הבצק ואופים עד להשחמה קלה.
8. מזלפים בנדיבות שמן זית ואת התבלינים לציפוי.
9. בוחרים תוספת ומניחים על הבצק (אם משתמשים באחת הגבינות המלוחות, יש לשים לב לתיבול עם המלח).
10. מתפיחים כ-25 דקות.
11. מעבירים את הפוקאצ'ות לאבן האפייה (או לתבנית הלוהטת) ואופים כ-7-10 דקות עד שהן תפוחות וזהובות.
12. מוציאים מהתנור ומזלפים שמן זית. מגישים מיד.

4 servings 4