

## פוקאצ'ה - מתכון בסיסי



## רכיבים

- קילוגרם קמח
- כפות שמרים יבשים
- כפות סוכר לבן
- כפית מלח
- מיליליטר מים קרים או פושרים
- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- כפית מלח לציפוי
- גבעולים רוזמרין לציפוי

## הכנה

1. הכנת הבצק: ללוש את כל הרכיבים למעט שמן הזית כ-10 דקות עד שמתקבל בצק אחיד שנוח לעבוד איתו. ניתן להמיר את הסוכר בתי כפות סילאן, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
2. לאחר מכן להוסיף את שמן הזית (פוקאצ'ה חייבת להיות שמנונית) וללוש עוד מספר דקות.
3. להכניס את הבצק לכלי גדול, לאטום בניילון נצמד ולתת לבצק לתפוח כ-60 דקות, הבצק אמור להכפיל את נפחו.
4. ברגע שהבצק הוכפל יש להוריד אותו בעזרת אגרופים, לא ללוש שוב.
5. להכנת הפוקאצ'ות: מחלקים את הבצק לכדורים ופותחים אותם בידיים לפוקאצ'ות בצורות שונות (הצורה לא חייבת להיות סימטרית, אפשר ליצור מגוון צורות), הבצק אמור להיות דק, פחות מחצי סנטימטר.
6. עושים שקעים בבצק עם האצבעות. מוסיפים שמן זית בנדיבות (הפוקאצ'ה בתנור תהפוך לקריספית בזכות השמן), עלי רוזמרין טריים בנדיבות ומעט מלח גס.
7. עכשיו יש לכם את הפוקאצ'ה הבסיסית ותוכלו להוסיף כל מה שרק תרצו. חשוב להוסיף שכבה דקה של תוספות על מנת שלא ישקעו בתוך הבצק שעוד קצת תופח.
8. הפוקאצ'ות צריכות לעמוד עוד כ-20 דקות, ואמורות לתפוח מעט.
9. מחממים תנור ל-220 מעלות ולאפות עד להשחמה.

120 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕