

פוקצ'ה עגבניות-מעדן



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות שמן קנולה
- כף סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות מים
- עגבנייה חצויות ופרוסות דק
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- גרם גבינת רוקפור מגוררת (או מפוררת)
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם אורגנו
- 1/3 3/1 כוס שמן זית

הכנה

1. מערבבים בקערה את הקמח עם הסוכר. מוסיפים את המים ו-2 כפות שמן הזית. לשים לבצק רך וגמיש.
2. מכסים במגבת לחה ומשהים להתפחה (בקערה) למשך כשעה וחצי.
3. חוצים את הבצק לשניים ומרדדים על משטח מקומח (לא דק מדי אך גם לא עבה מדי - שיצא גם פריך וגם עם עובי).
4. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה. מזליפים מעל שמן זית. מסדרים את העגבניות.
5. מפזרים מתערובת הגבינות. זורים מלח גס. זורים אורגנו יבש בנדיבות. שוב מזליפים מעט שמן זית.
6. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות למשך כרבע שעה עד 20 דקות.

50 דקות

4 servings 4