

פוקצ'ה איטלקית ביתית



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם (כ-500 גרם)
- כפות שמן זית
- כפיות סוכר לבן
- כפית מלח כפית גדושה
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים (300 מ"ל)
- כפות שמן זית
- כפות מים להזלפה
- לפי הטעם מלח
- ענף רוזמרין רק העלים
- שיני שום קצוצות
- עגבנייה פרוסים, בוחרים את הירק שאוהבים
- פלפל אדום
- בצל
- פנים של חציל

הכנה

1. מעבירים לקערה קמח שמרים, סוכר, מים פושרים ושמן זית ומערבבים. מומלץ במיקסר במהירות בינונית למשך 10 דק' עד שמתקבל בצק חלק, לקראת סוף הלישה מוסיפים מלח.
2. מוציאים את הבצק למשטח העבודה, מורחים מעט שמן מעל למניעת התייבשות, מכסים במגבת ונותנים לבצק לנוח במשך 10-15 דק'.
3. מחלקים את הבצק ל-2 חלקים ושמים כל חלק במגש אפיה משומן.
4. מכסים את הבצק ומשאירים לתפוח למשך כשעה במקום חמים עד שהבצק מכפיל את נפחו.
5. כשהבצק תפוח לשים להוצאת האוויר ומשטחים בעזרת ידיים כל חלק שבמגש למלבן בגודל 30*25 ס"מ ועובי של כ-1 ס"מ. ככל שעובי יהיה גדול יותר, כך תתקבל פוקצ'ה יותר עבה.
6. שמים מלח מעל, מכסים במגבת ומתפיחים 40 דקות.
7. שמים על כל פוקצ'ה 3-4 כפות גדושות של תערובת שמן זית, מים ושום קצוץ ויוצרים גומות בעזרת אצבעות. מפזרים ירקות ועלי רוזמרין. מכסים במגבת ומתפיחים את הפוקצ'ה כ-60 דקות נוספות.
8. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 220-240 מעלות במדף תחתון במשך 15 דקות או עד להזהבה של בצק.
9. מצננים על רשת ומורחים מעט שמן זית מעל.
10. מומלץ לאפות כאשר התנור במצב של בישול מסורתי - גופי חימום עליון ותחתון מופעלים.

12 servings 12