

פוקאצ'ה עם עגבניות שרי, גבינה בולגרית ובצל סגול



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- כפית מלח
- בצל סגול לציפוי
- עגבנייה לציפוי
- גרם גבינת פטה / בולגרית לציפוי
- 1/3 3/1 כוס שמן זית לציפוי
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. הכנת הבצק: מניחים את כל החומרים היבשים מלבד המלח בקערת מיקסר. מערבבים עם וו לישה. מוסיפים את המים בהדרגה ומעבדים כ-10 דקות עד לקבלת בצק רך ומבריק.
2. מוסיפים את המלח 10 דקות נוספת.
3. מקמחים את הבצק ומכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת להתפחה כשעה עד שעתיים עד להכפלת הנפח.
4. מניחים את הבצק בתבנית אפייה גדולה ומשומנת, משטחים את הבצק בכל התבנית ומניחים להתפחה מכוסה במגבת עד להכפלת הנפח.
5. הכנת הציפוי: לפרוס בצל לטבעות. לחצות עגבניות שרי. לחמם מעט שמן זית במחבת ולהקפיץ קלות את הבצל והעגבניות. להסיר מהאש ולצנן.
6. הכנת הפוקאצה: יוצרים בבצק שבתבנית גומות עם האצבעות ובוזקים מלח גס ושמן זית. מפזרים עגבניות שרי ובצל סגול ומגרדים גבינה בולגרית מעל.
7. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות עד שהפוקאצה מזהיבה. מצננים ומגישים.

3 servings 3