

פוקצ'ה מהירה וקלה



רכיבים

- כוס מים חמים
- כפות שמרים יבשים
- כוסות קמח לבן
- כפית סוכר לבן
- כפית מלח
- כפות שמן זית
- טיפה רוזמרין
- לפי הטעם זיתים ירוקים חתוכים
- לפי הטעם זעתר

הכנה

1. את הבצק שנוצר אפשר לערבב גם במיקסר וגם בידיים.
2. מכניסים את המצרכים לקערה ומערבבים לעיסה, לשים עד לקבלת בצק. ייתכן שהבצק יהיה דביק, תוכלו להוסיף קמח לפי הצורך, זה לא ישנה את הטעם.
3. טופחים על הבצק לקבלת צורה פחות מחוספסת.
4. מניחים על הבצק מגבת לחה ומתפיחים 15 דקות, תופתעו לדעת שהבצק תפח.
5. מכינים מהבצק כדורים ששווים לחצי כדור טניס.
6. מניחים את הכדורים על תבנית עם נייר אפייה, ומועכים טיפה כל כדור.
7. מכסים במגבת לחה ומניחים לתפיחה שנייה כ-30 דקות.
8. אם רוצים אפשר למרוח שמן זית, ולהוסיף עשבי תיבול או זיתים.
9. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות למשך 10-15 דקות. מוציאים ומצננים על רשת. בתיאבון!

50 דקות

4 servings 4