



## רכיבים

- גרם קמח לבן
- גרם שמרים יבשים טריים
- 1/3 3/1 כוסות מים
- כף דבש
- 1/2 2/1 כף מלח
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- לפי הטעם שמן זית
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם זעתר

## הכנה

1. מוסיפים לקערת מיקסר קמח, שמרים ודבש. יוצקים לקערה את המים ושמן הזית. מעבדים עם מעבד מזון עם וו לישה, במהירות בינונית למשך 10 דקות.
2. מוציאים את הבצק מקערת המערבל, מניחים בקערה שדפנותיה משומנות, ומכסים את הקערה עם הבצק במגבת לכה. מניחים לתפיחה במשך כ-60 דקות, עד להכפלת נפח הבצק.
3. מרפדים תבנית אפייה בנייר אפייה. מחלקים את הבצק לשני כדורים. יוצרים צורה של פוקצ'ה, ומעבירים את הבצק לתבנית. משאירים את הבצק לתפיחה נוספת של כ-30 דקות בתבנית.
4. יוצרים בבצק גומות (בעזרת האצבעות), מושחים את התבנית בשמן זית (בנדיבות), מפזרים מלח גרוס וזעתר.
5. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ-180 מעלות, ואופים במשך כ-25 דקות, עד שהפוקאצה מקבלת גוון זהוב וריח מדהים מציף את הבית. מוציאים מהתנור, פורסים ומגישים טרי.

150 דקות

4 servings 4