

## פוקאצ'ה ממולאת סלסת עגבניות וגבינות



### רכיבים

- גרם קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם
- מיליליטר מים 1 1/3 כוסות
- כפית מלח
- כפות שמן לטיגון
- קטנות עגבניות (חצויות)
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- נתחי עגבניות מיובשות
- כף רוטב עגבניות ובזיליקום
- אונקיות שמן לטיגון 1/4 כוס
- כפית תימין לפי הטעם
- גרם פלפל לבן לפי הטעם

### הכנה

1. להכנת הבצק - לשים 5-6 דקות את כל הקמח שמרים, 1 1/3 כוסות מים, כפית מלח ו-3 כפות שמן זית, עד לקבלת בצק, מוסיפים מלח ושמן זית ולשים לאחידות. משאירים בקערה חצי שעה לתפיחה.
2. להכנת הסלסה- בקערה מערבבים את כל החומרים יחד עד לקבלת תערובת אחידה.
3. מחלקים את הבצק ל- 5 חלקים.
4. מרדדים כל חלק לעובי של 1/2 ס"מ.
5. ממלאים מהסלסלה, מגלגלים לרולדה צרה ויוצרים צורת חילזון, מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה.
6. מתפיחים למשך חצי שעה, מחממים תנור לחום 180 מעלות.
7. כשהתנור חם מורחים מעט שמן זית ואופים למשך כ- 15 דקות עד להזהבה.

60 דקות

6 6