

פוקצ'ה

מרכיבים:

- 1 ק"ג קמח לבן ללחם
- 11 גרם שמרים יבשים
- 22 גרם מלח דק
- 45 גרם סוכר
- 2 כפות שמן זית
- 680 גרם מים

הכנה:

1. מלהיטים את התנור לטמפרטורה מקסימלית (כ-250 מעלות).
2. מנפים את הקמח לקערה עמוקה ומוסיפים את השמרים, המלח והסוכר. מערבבים היטב, מוסיפים את שמן הזית ואת כל המים בבת אחת ומערבבים בשתי הידיים במשך 7 דקות.
3. מכסים את הקערה בניילון נצמד או מגבת לחה, ומניחים ל-45 דקות.
4. מפילים את הבצק באגרופים עד שכל הנפח יורד, מכסים, ומניחים לתפוח עוד 30 דקות.
5. מכדררים 6 כדורים ומניחים על משטח מקומח. מגלגלים אותם פעם אחת.
6. מניחים לכדורים לתפוח 20 דקות. פותחים את הכדורים בין שתי כפות הידיי, מורחים במעט שמן זית ומכניסים לתנור. אופים כמה דקות עד שמזהיב.
7. כשמוציאים מהתנור מזלפים עוד שמן זית ומפזרים מלח ים ורוזמרין טרי קצוץ. מחזירים את הפוקצ'ה לתנור ל-2 דקות. מוציאים ואוכלים.