סדנה־לי

פוקאצ׳ה רכה עם שמן זית ורוזמרין

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
תבנית 25 על 35 ס״מ, 12 חתיכות	**25 דקות**	**25 דקות**	**שעתיים ו־35 דקות**

ציוד: קערה ותבנית עם שוליים

מצרכים

- ☐ 500 גרם קמח לבן
- ☐ 380 מ״ל מים פושרים
- ☐ 7 גרם שמרים יבשים
- ☐ 10 גרם מלח
- ☐ כפית סוכר
- ☐ 60 מ״ל שמן זית, מחולק
- ☐ כף עלי רוזמרין
- ☐ חצי כפית מלח גס

אופן ההכנה

1. מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים מים ו־20 מ״ל שמן, מערבבים ואז מוסיפים מלח. לשים 6–8 דקות; הבצק נשאר דביק.
2. מכסים ומתפיחים כשעה, עד תפיחה ניכרת. משמנים תבנית ב־20 מ״ל שמן ומעבירים אליה את הבצק.
3. מותחים בידיים משומנות. אם הבצק מתכווץ, ממתינים 10 דקות וממשיכים. מכסים ומתפיחים עוד כ־45 דקות.
4. מחממים תנור ל־220 מעלות. מזלפים את השמן שנותר, יוצרים שקעים באצבעות ומפזרים רוזמרין ומלח גס. אופים 20–25 דקות עד זהוב גם בתחתית.