

פוקאצ'ה עגבניות עם בצל וזיתים



60 min: זמן.
רמת קושי: קל

(רכיבים 8 מנות)

מצרכים

- 400g 400 גרם אקוביות עגבניות במיץ 3
- 2 כפות זיתים
- מי ברז 350-360 גרם
- מלח ושמן בדיליקום
- מלח שולחן 12 גרם
- קמח לחם 200 גרם
- קמח רגיל 300 גרם
- שמרים טריים 15 גרם
- שני בצלים
- שתי כפות שמן זית כתית מעולה

For this recipe we used:



הכנה

1. הכינו את הבצק על ידי חיבור שני הקמחים בקערה, הוסיפו שמרים ומים והתחילו ללוש. לאחר שהתערובת הופכת לבצק, הוסיפו את שמן זית והמשיכו ללוש, לבסוף הוסיפו את המלח. צרו מן התערובת בצק רק וחלק ותנו לו לנוח, כשהוא מכוסה בקערה, עד שיכפיל את נפחו. קצצו את הבצלים דק. אם הבצלים מתוקים, אפשר להשתמש בהם חיים, ומתובלים במלח ושמן זית.
2. הניחו כמה כפות בקעריית בצד. את שאר הכמות תבלו בשמן זית, מלח ובזיליקום, הוסיפו את הזיתים. Pomi קחו את העגבניות הקצוצות של חלקו את הבצק לשני חלקים. שטחו את הבצק בתבנית בעזרת הידיים, כך שיכסה את כל שטח התבנית ומעט יעלה למעלה. פזרו מעל הבצק את תערובת העגבניות והבצל.
3. את החלק השני של הבצק שטחו והניחו על הבצק שכבר בתבנית. דקרו את הבצק והניחו עליו את שארית העגבניות שהשארתם בקעריית. הברישו את הבצק בנדיבות בשמן זית ופזרו מעט מלח. השאירו את הבצק לנוח לפני האפיה, למשך לפחות 40 דקות. הכניסו את התבנית לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות. הניחו את התבנית בחלק התחתון של התנור ל-10 הדקות הראשונות, ולאחר מכן העבירו את התבנית למרכז התנור והמשיכו לאפות למשך הזמן שנותר.

- *Natalia Cattelani*