

מתחם טחנת הקמח



פוקאצ'ה או פיצה

כ- 12 פוקאצ'ות או 5 פיצות משפחתיות

חומרים :

- 1 ק"ג קמח פיצה ופוקאצ'ה "קמח הארץ"
- 800 גר' מים
- 5 גר' שמרים יבשים או 250 גר' מחמצת
- 25 גר' מלח
- 25 גר' סוכר

אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר שמים 700 מ"ל מים (100 מ"ל משאירים בצד), מוסיפים שמרים/מחמצת עד להמסה/עיסה אחידה. מוסיפים את הקמח, הסוכר, המלח ולאחר ערבוב ראשוני מעלים למהירות גבוהה למשך כמה דקות עד לקבלת בצק אחיד ואלסטי.
2. בהדרגה מוסיפים את ה-100 מ"ל המים שנשארו עד שהבצק מתרכך שוב.
3. מתפיחים כחצי שעה בטמפרטורת החדר מכוסה במגבת.
4. מחלקים לחתיכות של 150 גר' (פוקאצ'ה) או 300 גר' (פיצה). מעצבים בצורת כדור ומשאירים להתפחה נוספת של כחצי שעה. בשלב הזה אפשר להקפיא את הבצק אם מעוניינים בכך.
5. פותחים את הבצק ומעצבים את הצורה הרצויה - פיצה או פוקאצ'ה ומניחים לעוד התפחה של כחצי שעה.
6. מחממים תנור לטמפרטורת מקסימום (260-270 מעלות)
7. לפני ההכנסה לתנור משטחים את הבצק בעזרת האצבעות, מזלפים שמן זית ומעט מלח גס ומכניסים לאפייה של כ-10 דקות **עד הזהבה**. אפשר להוסיף רוטב עגבניות, גבינה, ירקות ועוד לפי הטעם.

** אפשר גם להתפיח לילה במקרר, במקרה כזה יש להוריד את כמות השמרים לפחות בחצי.