



פוקאצ'ה ללא גלוטן

*מתאים להכנה של שתי פוקאצ'ות גדולות

רכיבים:

500 גר' תערובת "מולינו" רב תכליתית (אריזה ירוקה)

550 מ"ל מים

12 גר' (כף ועוד טיפה) שמרים יבשים

35 גר' שמן זית

15 גר' סוכר

15 גר' מלח

אופן ההכנה:

- בקערת המיקסר שמים את כל חומרי הבצק יחד ולשים כ- 5 דקות במהירות נמוכה ועוד כ- 3 דקות במהירות בינונית.
- מוציאים את הבצק למשטח מקומח היטב בקמח ללא גלוטן.
- בעזרת קלף או סכין חדה מחלקים את הבצק לחתיכות של 200-300 גר'.
- מרדדים ומשטחים עם הידיים לצורה עגולה ושטוחה.
- מתפיחים כ- 45 דקות עד שעה מכוסה במגבת לחה.
- מפזרים על הפוקאצ'ה שמן זית, רוזמרין, עגבניות, גבינה וכו'.
- מחממים תנור ל – 210 °C.
- אופים את הפוקאצ'ה כ- 10 דקות עד הזהבה.