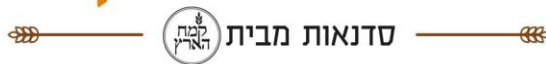


מתחם טחנת הקמח



פיתות מולינו ללא גלוטן

2 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.

מזלפים על הפוקאצ'ה שמן זית (בשלב זה ניתן לחזור את הבצק בעזרת האצבעות אם רוצים).

מפזרים מעל הפוקאצ'ה רוזמרין, עגבניות, גבינה וכו' או כל מה שמתחשק.

אפייה:

מחממים תנור ל-210 מעלות.

אופים את הפוקאצ'ה כ- 17-20 דקות עד הזהבה.

*זמן האפייה עשוי להשתנות בין התנורים השונים

בתיאבון!

צילום: ניצן לוינסון שדה