

שקווצות טעים  
עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת מורד פוקצ'יה מתוקה וחגיגית



4-6



ממה זו לא כדאי  
להגיש רותחת, לצנן  
מעט



שעה וחצי כולל  
התפחה ואפיה



# המרכיבים:

לבצק:

2.5 כוסות קמח

3/4 כוס מים

1 כפית שמרים יבשים

2 כפות שמן

חצי כפית מלח

1 כף סוכר

מעל-

1 גבינה טוב טעם טרה

100 גרם גבינה צפתית מעודנת

1 כפית סוכר

חופן דובדבנים

100 גר' חמאה מומסת

# אופן הכנה:

בקערת מיקסר עם וו לישה שמים קמח, מים, שמרים, שמן ומלח, ולשים במשך 10 דקות עד לקבלת בצק אחיד וחלק.

משמנים את הקערה ואת הבצק, מכסים ומתפיחים במשך כשעה או עד שהבצק מכפיל את נפחו. מעבירים את הבצק למשטח עבודה ויוצרים צורה אובלית ארוכה.

מניחים על גבי תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה משומן.

מברישים את הפוקצ'ה במעט שמן.  
את הגבינות והסוכר מערבבים בקערה ומפזרים על הבצק, מקשטים בדובדבנים.  
מכסים ומתפיחים במשך 15 דקות בטמפרטורה חמימה.

מחממים תנור ל-200 מעלות.  
אופים במשך 20-15 דקות עד שהפוקצ'ה מזהיבה בצדדים.

מברישים בחמאה מומסת ואם רוצים מעטרים בעלי רוקט.. ומגישים.  
בתיאבון!

