

רכיבים:

2 כפות שמן זית

מלח ים, גס

לפוקצ'ה:

$\frac{1}{2}$ ק"ג קמח

2 כפות סוכר

1 כף מלח

$1\frac{1}{4}$ כוסות מים

1 כף שמרים יבשים

3 כפות שמן זית

למילוי:

8 כפות רוטב פסטו, מוכן

8 פרוסות גבינה כחולה (גורגונזולה)

8 עגבניות שרי, פרוסות

אופן ההכנה:

1. לקערת המערבת לכניסים את רכיבי הפוקצ'ה, מחברים וו ל'ישה ומערבלים עד שמתקבל בצק רק וגמיש.
2. מכסים את הקערה במטלית ומשהים במשך שעה וחצי על מנת שיתפח.
3. מקמחים את משטח העבודה. פותחים את הבצק לעובי של 2 אצבעות ומשהים עוד חצי שעה להתפחה.
4. מחממים מראש את התנור לטמפרטורה של 220 מעלות.
5. מורחים את הבצק בשמן זית ומפזרים מעליו מלח גס.
6. אופים במשך 20 דקות (או עד שהפוקצ'ה מזהיבה).
7. מצננים ומחלקים לארבע חלקים, כאשר כל חלק יחתך לרוחב.
8. מורחים בכל פוקצ'ה מרוטב הפסטו, מעל מסדרים את פרוסות הגורגונזולה ומעל מסדרים את פרוסות העגבנייה.

