



אתר זה מוקדש באהבה למתוסכלי-מטבח שמאסו בחיים או סתם בעלי ידיים שמאליות, וכל בשלך חובבן באשר הוא. פה תמצאו שלל של עצות והסברים, ובעיקר אוכל פשוט וטעים. קראו עוד, או נכנסו לקבוצה שלנו בפייסבוק

בצק אלים



חדש!
החוברת האיטלקית

עדיין רעבים?
עדכונים שוטפים,
תמונות והפתעות
בעמוד בפייסבוקו

51K
Like

פוקאצה נחשב אצלי: השקעה #דפדוף: < >



שתי הפוקאצות האהובות עלי בכל ישראל הן הפוקאצה של סלייס ברמת השרון (אותה מגישים כמו סנדוויץ עם אנטיפסטי בפנים וים של מוצרלה, והפוקאצה של בליני בתל אביב (שנקלית על טאבון, ומוגשת נונ-סטופ לאורך כל הארוחה, יחד עם צלוחית של שמן זית וחומץ בלסמי). ולפני כמה חודשים גיליתי את סוד המתכון לבצק הזה. בצק שמשמש, אגב, גם לפיצה (בתוספת של 10 דקות עבודה נטו – בשביל הטב עגבניות ביתי זרז). להרבה אנשים יש פחד מבצקי שמרים. אבל מעבר לכמה עקרונות בסיסיים, באמת שאין מה לפחד. הבצק יוצא רך, גמיש, ונפלא פשוט! וההכנה היא צ'יק צ'ק. מי שלא רוצה ללכלך את הידיים מוזמן להשתמש במיקסר. אני לעולם לא אוותר על התענוג של ללוש בצק שמרים. **הכמות: תבנית מלבנית של עוגה או 4-5 פוקאצינות בינוניות.**

בלינג בלינג

(זהו, התמסחרתי? לחצו להסבר)

עלות משוערת: **9 שקלים**

עבודה נטו: **12 דקות**

לפוקאצה:	פיזורים אופציונלים מלמעלה:
4 כוסות קמח לבן רגיל	עשבי תיבול קצוצים כגון בזיליקום,
3.5 כפיות שמרים יבשים (או 2.5 אורגנו, טימין	
2 כפיות שמרים טריים כמו "שמרית")	3-4 שיני שום קצוצות
2 כפות סוכר	מלח גס
בערך 1.5 כוסות מים פושרים	ממרח פסטו
1.5 כפיות מלח	ממרח עגבניות מיובשות
3 כפות שמן זית	טפנד זיתים

בצק השמרים לפוקאצ'ה: מרתחים בקומקום טיפה מים, ומדללים את המים הרוותחים במים מהברז כדי ליצור תערובת של מים פושרים (כאלה שנעימים למגע אצבע). השמרים אוהבים טמפ' פושרת. אם זורקים עליהם מים קרים מידי או חמים מידי, הם ימותו. מערבבים בקערה את הקמח ואת השמרים. השמרים צריכים להיות מצופים היטב בקמח כדי לא לבוא במגע עם החומרים האחרים – זה יפגע בתפיחה. מוסיפים את המים הפושרים, את הסוכר, את המלח, ואת שמן הזית. לשים היטב במשך 3-4 דקות עד שהבצק מקבל מרקם גמיש ונוצרים סיבים גמישים. הבצק קצת דביק, אז מומלץ לעבוד עם יד אחת, ולהשאיר את השנייה נקייה (לא כמו שעשיתי בתמונה, פשוט לא יכולתי להתאפק). כשסיימתם ללוש, השתמשו בכף ביד הנקייה כדי "להוריד" את שאריות הבצק מהיד.



מתפיחים: השמרים ניזונים מהסוכר, ומתחילים לייצר בועיות אוויר קטנטנות בתוך הבצק, וככה הוא גדל וגדל ולבסוף מכפיל את הנפח שלו. בצק שמרים אפשר להתפיח בשתי דרכים: בחוץ או במקרר. בחוץ זה אומר במקום חמים וחשך. את החשך משיגים ע"י כיסוי הבצק במגבת (וניילון נצמד מתחתייה כדי שלא תתלכך), ואת החמים משיגים ע"י כך שמניחים את הבצק ליד התנור, או ליד מכונת הכביסה. בקיץ אפשר להתפיח סתם כך על השיש. התפחה בחוץ אמורה לארוך בין שעה לשעתיים, תלוי כמה חמים ונעים לבצק. בחורף (כשקר בחוץ) יש לי טריק: אני מחממת את התנור ל-80 מעלות ל-10 דקות, מכבה, ומכניסה את הבצק פנימה. יוצר אפקט חממה ומזרח את התפיחה בטירוף. אפשר להתפיח את הבצק גם בתוך המקרר, אבל בשביל זה הוא צריך לבלות

סוגים של מתכונים

- ארוחה זריזה (73)
- השקעה (24)
- חו"ל (16)
- כללי (13)
- להכין ולשמור (10)
- מתוק ומושחת (54)
- קפה ומאפה (30)

ארכיון

- מאי 2018
- מרץ 2018
- פברואר 2018
- ינואר 2018
- נובמבר 2017
- אוקטובר 2017
- יולי 2017
- מאי 2017
- מרץ 2017

בפנים לפחות 7-8 שעות, או לילה שלם. הזהרו מהתפחת יתר, כי הבצק יחמיץ וייהרס.



כשהבצק סיים לתפוח והכפיל את נפחו מעבירים אותו לתבנית מלבנית של עוגה (ששימנתם מראש עם טיפה של שמן רגיל שמורחים עם הידיים על כל הדפנות). אפשר גם לחלק את הבצק לכמה כדורים קטנים, ולשטח אותם על תבנית אפייה (בעובי של ס"מ-שניים) כדי לקבל פוקצ'ונות. מפזרים את הטופינג שבחרתם (לפני האפייה!). אפשר לקצוץ כל תערובת שבא לכם של עשבי תיבול, אפשר גם להשתמש בעשבי תיבול מיובשים. אפשר למרוח פסטו או ממרח עגבניות מיובשות או טפנד זיתים. אפשר לפזר מלח גס, אפשר אפילו לגרר קצת גבינה צהובה או מוצרלה. על כל תוספת שאתם מוסיפים מזגו מלמעלה בנדיבות שמן זית, והשתמשו באצבעות כדי לעשות בורות עמוקים בבצק, כדי שהטעמים יחדרו פנימה. באפייה הם עולים בחזרה, אגב.



מכניסים לתנור שחומם מראש ל – 180 מעלות, ואפים כ-20 דקות או עד שמזהיב למעלה. הפוקצ'אה נשארת רכה ונפלאה למשך כמה שעות, אבל אח"כ יש לה נטייה להתייבש. ככה זה כשמכניס בצורה טבעית בלי חומרים משמרים כמו במאפיות. אבל זה לא חייב להיות ככה – תוכלו להוסיף למרכיבים בקערה לפני הלישה שתי כפיות של חומר שנקרא "משפר אפייה" (הוא נמכר בדואר יחד עם שמרית, בד"כ). הוא לא פוגם בטעם של הבצק, אבל הוא מוסיף גמישות, מאיץ את

דצמבר 2016
נובמבר 2016
אוקטובר 2016
ספטמבר 2016
יוני 2016
אפריל 2016
מרץ 2016
פברואר 2016
דצמבר 2015
נובמבר 2015
אוקטובר 2015
ספטמבר 2015
יולי 2015
יוני 2015
מאי 2015
אפריל 2015
פברואר 2015
ינואר 2015
דצמבר 2014
נובמבר 2014
אוקטובר 2014
ספטמבר 2014
אוגוסט 2014
יוני 2014
מאי 2014
אפריל 2014
מרץ 2014
פברואר 2014
ינואר 2014
דצמבר 2013
נובמבר 2013
אוקטובר 2013
ספטמבר 2013
אוגוסט 2013
יולי 2013
יוני 2013
מאי 2013
אפריל 2013
מרץ 2013
פברואר 2013
ינואר 2013
דצמבר 2012
אוקטובר 2012
ספטמבר 2012
אוגוסט 2012
יולי 2012
יוני 2012
מאי 2012
אפריל 2012
מרץ 2012
פברואר 2012
ינואר 2012
דצמבר 2011
נובמבר 2011
ספטמבר 2011
אוגוסט 2011

יולי 2011
יוני 2011
מאי 2011
אפריל 2011
מרץ 2011
פברואר 2011
ינואר 2011
דצמבר 2010
נובמבר 2010
אוקטובר 2010
ספטמבר 2010
אוגוסט 2010
יולי 2010
יוני 2010
מאי 2010
אפריל 2010
מרץ 2010
פברואר 2010
ינואר 2010
דצמבר 2009
אוקטובר 2009
ספטמבר 2009
אוגוסט 2009
יולי 2009
יוני 2009
מאי 2009
אפריל 2009
מרץ 2009
פברואר 2009
ינואר 2009
נובמבר 2008
אוקטובר 2008
ספטמבר 2008
אוגוסט 2008
יולי 2008
יוני 2008
מאי 2008
אפריל 2008
מרץ 2008
פברואר 2008
ינואר 2008
דצמבר 2007
נובמבר 2007
אוקטובר 2007
ספטמבר 2007
אוגוסט 2007
יולי 2007
יוני 2007
מאי 2007
אפריל 2007
מרץ 2007

ההתפחה, ואיתו המאפים נשמרים יותר זמן. בכל מקרה, הפוקאצ'ה עוברת הקפאה מצויין. אני ממליצה לחתוך לריבועים, להקפיא בשקיות נפרדות, ולהשתמש לסנדוויצ'ים מושקעים של היום יום. לא צריך להפשיר – פשוט נסרו אותן לשניים, מלאו בגבינות, ירקות, נקניקים, מה שבא, הרכיבו, וצאו לעבודה. עד הפסקת עשר הפוקאצ'ה תפשיר באופן מושלם, ועד אז תשמש כמקרר למילוי הסנדוויץ. איזה טריק, הא?! (עובד גם על לחמניות קפואות, אגב) אם אתם מתכוונים להקפיא עשו זאת כמה שיותר מהר, לפני שהפוקאצ'ות יאבדו את הטריות.

לסיכום: דגשים לעבודה עם בצק שמרים

אל לשמרים לבוא במגע ישיר עם שומן (כמו נגיד שמן זית, או ביצים) או מלח. זה פוגם מאוד בתפיחתם. מה כן הם אוהבים? אוכל (סוכר) וסביבה חמימה ונעימה (מים פושרים). לכן, לפני שמוסיפים כל חומר אחר לבצק, מערבבים אותם היטב עם הקמח.

את הבצק מתפחים במקום חמים ונעים למשך שעה-שעתיים עד שהוא מכפיל את הנפח. לא יותר. אפשר גם להתפיח במקרר למשך 7-8 שעות או לילה שלם. לא יותר.

בצק שמרים, בניגוד לבצק פריך ובצקים משונים אחרים, צריך ללוש הרבה. ככל שתלושו אותו יותר, כך יתפתחו וייקשרו סיבי הגלутן (הסיבים היפים שמתחילים בזמן הלישה), והם אלה שמעניקים לפוקאצ'ה את המרקם הרך והטעים שלה.

בניגוד לדעתה של סבתא שלכם, שמרים לא צריך "להתחיל" בקערה נפרדת עם מעט מהמים והסוכר (לערבב ולהשהות 10 דקות עד שתוסס). מערבבים אותם ישירות עם הקמח, וממשיכים כרגיל. אם אתם לא בטוחים לגבי הטריות של השמרים שלכם, אז תוכלו "להתחיל" אותם בקערה נפרדת בתור בדיקה: אם הם לא מעלים בועות תוך 10 דקות אז הם ישנים ולא טובים.

אוף טופיק

היום ביליתי את אחר הצהריים שלי בצילום מנה כחלק מתחרות צילום אוכל של המגזין "דרך האוכל" (שנגמרה היום). המתכון הוא לפילה מוסר בקרם חצילים עם קונפי עגבניות שרי וסיגר גבינת עיזים, והביא אותו השף אבי ביטון ממסעדת אדורה. וכן, המתכון מופלץ כמו שהוא נשמע. אבל הוא מאוד פוטוגני. כל המשתתפים היו אמורים להכין את המתכון בבית, לעצב את המנה על צלחת כרצונם, ולשלוח תמונה. החוק היחיד הוא שבצילום מותר להשתמש רק בחומרים המצויינים במתכון ותו לא. כמצופה, לקח לי המון זמן להכין. אבל בסוף יצאו תמונות משגעות. צילמתי גם את תהליך הבישול, כך שהיה כיף ומעניין. ולפחות הדג היה טעים. וגם הסיגר היה סבבה (הינט הינט, כל השאר לא). התלבטתי בין שתי תמונות, ולבסוף החלטתי לשגר לתחרות את התמונה הזו, משיקולי רקע

וקומפוזיציה. אל תשאלו. בהצלחה לי!!



צפו בהרצאה שלי
מכנס וורדקאמפ 2008!

מתחת למכסה המסע
עיצוב תבניות למתחילים

בוחשים
בקלחת
יום של פוסטים טעימים

« הוספת טראקבק » « רסס תגובות » פורסם ביום שלישי, 15 במאי 2007

Recommended by Outbrain

עוד בבצק אלים

אין בסופר? מכינים חמאה
ביתית!

פולין, לא מה שחשבתם

סוכריות קרמל מלוח
מזוייפות



אל תפספסו את החוברת:

חוברות המתכונים של "בצק אלים" הן גרסת הדפוס המהודרת של הבלוג, מעין מיני "מגזין" אוכל עם מתכונים בלעדיים שלא פורסמו לעולם, מלווה בתמונות מרהיבות, ומודפס על נייר נטול עץ משובח. מתנה מושלמת לכל חובב "בצק אלים".

50 ש"ח בלבד, בולל משלוח. לפרטים <

תגובות משמחות אותי מאוד, אז אל תתביישו!

55 תגובות בינתיים:

יום שלישי, 15 במאי
2007 בשעה 22:15

עוד פוקאצה מעולה לרשימה: פוקאצה-מוצרלה של ביג מאמא

nashke

יום שלישי, 15 במאי
2007 בשעה 23:55

אחלה בחלה... אני משום מה מחליף את הסוכר בשתי כפות דבש. אני לא יודע אם
(: זה באמת משנה משהו, אבל זה כיף להוסיף דבש לדברים
וכרגיל... הצילומים שלך מאמממממים. באמת. גם המוסר (ביחוד העלילים
(החמדמדים).

סמדר

יום רביעי, 16 במאי 2007
בשעה 07:27

הפוקצה נראית נהדר מריחים אותה מהתמונה. אך יש לי כמה שאלות
אם עובדים בדיוק לפי הכללים הרשומים האם הפוקצה יוצאת בדיוק לפי 1.
התמונות היפות המצולמות? אני מאוד אוהבת פוקצות אך אף פעם לא יצא לי
פוקצה איכותית כמו במסעדות.
האם צריך להפעיל תוכנית טורבו(אם מאוררי התנור) בתנור או אפייה רגילה.
?ללא טורבו
הבנתי שברגע ששמרים באים במגע עם מלח/סוכר הם "מתים". האם כך הדבר?
? אם כן באיזה שלב בדיוק צריך להוסיף אותם
אחרי שתעני לשאלותיי אני הולכת להכין את הפוקצות לפי כלליך
תודה לך מראש את מעולה

מאיה עונה: עדכנתי כמה דגשים למעלה. אני אופה בטורבו בלי בעיה

ירן

יום רביעי, 16 במאי 2007
בשעה 08:13

מצויי! אני אנסה
(אצחייבת לתכנת גרסת הדפסה (או יש פלאג אין לורדפרס

אור

יום רביעי, 16 במאי 2007
בשעה 10:20

בהצלחה בתחרות!

Uri

יום רביעי, 16 במאי 2007
בשעה 21:56

love the blog – the concept, design, photography and delivery – all
top notch. you got my family addicted to the home made granola,
and there's no turning back to the supermarket rubbish. I have 2
ideas for dishes that should fit right in: 1. shakshuka (I have no
recipe but it shouldn't be too hard to find a good one) 2. Chili con
carne (I have a recipe that over the years proved to be fail proof,
rather easy and delicious) – let me know if you're interested
thank you and good luck at the contest!

...מאיה עונה: רעיונות מצויינים! אפילו יש לי כבר מתכון מנצח לצ'ילי קון קרנה

חן

יום חמישי, 17 במאי
2007 בשעה 11:53

בהצלחה

shiri

יום חמישי, 17 במאי
2007 בשעה 14:26

!הי

קנינו טאבון עצים אמיתי וכמובן שגולת הכותרת של שאיפתינו לגביו היא להכין בו
??פוקאצות. האם יש דגשים מיוחדים להכנה בטאבון להבדיל מבתנור

סבין

יום חמישי, 17 במאי
2007 בשעה 21:13

!!!!מאיה, בהצלחה

!!!הפוקצה והמוסר נראים נהדר

אורן

יום שבת, 19 במאי 2007
בשעה 16:03

(: וואוו, הפוקאצ'ה נראית כל כך טוב שלא הייתי רוצה להרוס אותה – ישר למיסגור

(בהצלחה בתחרות !! בכיס שלך

אפרתה

יום ראשון, 20 במאי
2007 בשעה 11:33

!. ! ב ה צ ל ח ה

אילן

יום שני, 21 במאי 2007
בשעה 23:28

? אפשר לעשות את הפוקצה גם עם קמח מלא

מאיה עונה: אף פעם אל תשתמש ב-100% קמח מלא. אחרת המאפה שלך יצא
קשה ודחוס. תתחיל עם 50% קמח מלא והשאר קמח לבן רגיל, ותראה איך יוצא
לך, ואז תנסה לעלות ל-75%.

בתבט

יום שלישי, 22 במאי
2007 בשעה 14:11

.אכן תמונה משגעת

!בהצלחה לך

אבירם

יום ראשון, 27 במאי
2007 בשעה 00:29

יש טעות קטנה עם כמות השמרים בשמרים יבשים משתמשים בשליש מכמות
השמרים הטריים

איה הקטנה

יום שלישי, 12 ביוני 2007
בשעה 21:39

היי מאיה (: מצאתי את הבלוג שלך לפי הכתבה שפורסמה בעיתון "גלריה" וישר
!התאהבתי באתר!! אני חייבת לציין שהאתר מושקע ורציני, סחתיין על התמונות

טוב אז... ניסיתי את המתכון אבל ניסיתי לעשות אותו "בריא" יותר לכן הפכתי חצי
מכמות הקמח הלבן לקמח מלא, הבצק היה רך וגמיש להפליא! הכנתי ממנו כמה
פוקאצניות קטנות ופיזרתי מעל רוזמרין לאחר האפיה בעודן חמות הכנסתי לתוכן
גבינת חמד, עגבניות מיובשות בשמן זית ובזיליקום טרי מהגינה, עטפתי בניילון
נצמד ודחפתי לפריזר למחרת אכלתי את זה וזה היה מעלף!! כול מי שנתתי לו
!לטעום לא האמין שאני הכנתי לבד את הפוקאצה היה מדהים

! בקיצור אני (וגם כמה מחבריי) מודים לך על המתכון! והמשיכי ליצור

חדוה

יום שישי, 10 בדצמבר
2007 בשעה 13:08

אני רוצה להכין כמה פוקציות לטיול של שבת בבוקר. אפשר להכין את הבצק יום קודם ולהשאיר במקרר?

מאיה עונה: בהחלט!! אפשר להתפיח את הבצק לילה שלם במקרר. אם את רוצה להשקיע, את יכולה להתפיח אותו עוד פעם לפני הבליוי במקרר, זה יעשה אותו עוד יותר טוב. לפני שמכניסים למקרר חובטים היטב כדי להוציא את האוויר מהתפחה הקודמת.

מוטי

יום שישי, 30 במאי 2008
בשעה 11:04

? כששתמשים בקמח מלא יש צורך לשנות את כמות המים

תודה,
מוטי.

מאיה עונה: אף פעם אל תשתמש ב - 100% קמח מלא כי הפוקצ'ה תצא קשה כמו אבן. שים קמח רגיל וקמח מלא ביחס של 1:1, ושומר על אותה כמות של מים.

ארז

יום ראשון, 20 ביולי 2008
בשעה 17:22

ואי ואי כל כך טעימיםססססססס יצא
אני אוהב אותך. כל המתכונים שלך, אחד אחד, עושים זיקוקים בפה!
! לקח רק רבע שעה עבודה סך הכל. איזה דבר נהדר!
! תודה רבה לך!

אן

יום שבת, 08 באוגוסט
2009 בשעה 08:49

הפוקצ'ה עוברת הקפאה היטב גם אם לא מוסיפים לה את משפר האפייה?
מאיה עונה: פוקצ'ה תמיד עוברת הקפאה מצויין - גם כשהיא אפוייה וגם כשהיא לא. בשני המקרים מכניסים לתנור חם ישר מהמקפיא. משפר האפייה לא קריטי במקרה זה, כי הוא רלוונטי רק שהיא מתחילה להתיישן (הוא שומר על הטריות לאורך זמן).

מאמרים

יום חמישי, 08 באוקטובר
2009 בשעה 18:49

!מדהים!! תודה על המתכון

קיקי

יום שישי, 02 בנובמבר
2009 בשעה 21:44

!!!אוף הפוקצ'ה יצאה לי נמוכה וקשה
מאיה היקרה, עשיתי הכל אחד לאחד מהוראותיך ולא יצא לי טוב
הבצק תפח הכל היה בסדר אבל אחרי שזה יצא מהתנור הפוקצ'ה יצאה קשה כמו דיקט וגם היא לא תפחה בכלל...? למה זה? אשמח אם תעני לי... תודה

דקלה

יום שבת, 12 בדצמבר
2009 בשעה 03:22

!הי מאיה
אוהבת מאוד את האתר והמתכון לפוקצ'ה מצויין

הבעיה היחידה-הפוקצה תמיד נדבקת לי, לא משנה מה ניסיתי, ניר
אפיה, שמן, קמח... לא עובד

?יש לך פיתרון

מאיה עונה: אם היא נדבקת, זה אומר שהיא לא מספיק אפיה וקריספית. תני לה
מכת חום בתחילת האפייה על טמפ' גבוהה, ואז המשיכי את האפייה כרגיל.
כשהפוקצה קריספית היא לא אמורה להידבק. את יכולה לנסות גם להניח אותה
יותר נמוך בתנור, קרוב יותר לגוף החימום התחתון

אני זקוקה להבהרה קטנה. האם צריך לרדד את הבצק כאשר מכניסים אותו
לתבנית (כאשר אופים פוקצה גדולה ולא פוקצ'יות), או שמא ניתן לשטח אותו
באמצעות הידיים? ובינתיים, תודה על שעות רבות של הגאה שהסבת למכרי ולי עד
עתה.

...מאיה עונה: משטחים עם הידיים. אין צורך לרדד

(: מתכון פשוט ומהיר להכנה, והתוצאה הייתה טעימה ביותר

.יצא מעולה... וכל כך פשוט

אגב – יש לי המלצה חמה (תרתי משמע) למקום אידיאלי להתפחת הבצק – לשים
(באוטו) (אם יש ברשותך או ברשות מי מדיירי הבית

אני לא יודע כמה זה עובד בימים הקרים של החורף, אבל בכל שאר עונות השנה,
האוטו מהווה סוג של קופסת חימום והבצק תופח בתוכו בצורה הכי טובה מכל
שאר השיטות שניסיתי בעבר עם אי אילו בצקי שמרים

!שוב – רב תודות על המתכון

!המון תודה

אני לא בנאדם של מטבח בכלל, אבל ממש עשית לי חשק לנסות להכין את
הפוקצה הזאת
!יצא מדהים ופוטוגני

אם זה לא עובד אז

<http://img155.imageshack.us/img155/6749/img8849r.jpg>
(: קישור לתמונה של הפוקצה

מאיה עונה: וואו, היא נראית בול כמו שלי

רשת

יום שני, 05 באפריל
2010 בשעה 23:07

drimmka

יום ראשון, 11 באפריל
2010 בשעה 10:26

מתן

יום רביעי, 23 ביוני 2010
בשעה 10:13

ליי

יום שישי, 09 ביולי 2010
בשעה 04:48

מדכי

יום חמישי, 02 בספטמבר
2010 בשעה 03:38

טריק שלמדתי ממישהו שאיני זוכר את שמו (ועל-כן חומקת לה ההזדמנות לתת לו
!קרדיט) – להתפיח תחת הפוך

אורנה

יום ראשון, 16 ביטאר
2011 בשעה 06:12

הכנתי פוקאצ'נות לפי מתכון מעט שונה, והן יצאו נפלא, אבל בשלב התפיחה
השני, כשחילקתי לכדורים קטנים, נהיה קרום דק של בצק שהתייבש על המעטפת
החיצונית וכששיטחתי אותו לפני האפיה נהיה מרקם טיפה קשה וגבשושי בבצק.
לא בטוחה שזה פגם בתוצאה הסופית אבל היה לא נעים לעבוד עם הבצק. איך
מונעים את זה

מאיה עונה: מכסים את הבצק עם מגבת לחה. אם את מפחדת שיידבק אפשר
לכסות קודם בניילון נצמד, אבל לא להצמיד אלא להניח בעדינות מלמעלה, כדי
שלא יפגע בתפיחה

מוח

יום שבת, 11 ביוני 2011
בשעה 13:59

!מעולה
הבצק יצא בול כמו שאמרת וכך גם הפוקאצ'ה
טעים, משביע, ייחודי ופשוט להכנה

תודה

גלעד

יום שבת, 23 ביולי 2011
בשעה 02:05

תודה על המתכונים הנהדרים
?האם כששמים את הבצק בתבנית צריך להוציא את האוויר מההתפחה

מאיה עונה: לא להוציא את כל האוויר, אבל כן צריך לעשות גומות בבצק. לא
משטחים אותו לגמרי לפיתה, אלא עושים הרבה גומות עם האצבעות. האוויר
שיוצא, יוצא

סיון

יום שישי, 19 באוגוסט
2011 בשעה 13:23

יצא פצצה
תקעתי בפוקצ'ה עגבניות שרי שהתפוצצו באפיה ומילאו את הפוקצ'ה נוזלים
מהממים, ופיזרתי המון המון בצל קצוץ

רק רציתי להגיד שאני לא מצליחה ללוש ביד אחת – זה נראה לי מנוגד לחוקי
הטבע – בערך שתי דקות מתחילת הלישה אני שמה לב פתאום שגם היד השניה
לשה

!!זה מתכון נהדר, תודה רבה

בר

יום שישי, 21 באוקטובר
2011 בשעה 19:36

!הכנתי יוצא מדהים
הכנתי שלוש פוקאצ'ות מכמות כפולה, וזה יצא ממש רך וטעים

(: בכלל, לעיתים רחוקות מתפקשש לי מתכון מפה
תודה!

הכנתי כמה פעמים ויצא מעולה. אני רק לא מבינה למה שמת את זה תחת
...הקטוגריה "השקעה"?? גם לא מבחינת הזמן וגם לא מבחינת החומרים

יסמין

יום שלישי, 13 בדצמבר
2011 בשעה 17:55

מתכון מעולה. הצליח מאוד

במיוחד אהבתי את הטיפ. למנוע מהשמרים מגע עם שמן
תודה

מולי באהר

יום שבת, 17 בדצמבר
2011 בשעה 18:48

הי מאיה,

...האם ניתן לאפות ללא פונקציית טורבו? – התנור שלי קצת ישן

יפעת

יום רביעי, 15 בפברואר
2012 בשעה 00:42

היי, יש לי שאלה: לעיתים קרובות קורה לי משהו מוזר כשאני מתעסק עם בצקי
שמרים, לאחר שהבצק מוכן החלק הפנימי שלו עשוי משכבות של בצק אפוי ולא
?אפוי, יש לך הסבר למה זה קורה

עומרי

יום ראשון, 13 במאי
2012 בשעה 21:24

מאיה עונה: לצערי אין לי הסבר, אבל יש לי פתרון. לאפות על 20 מעלות פחות,
ולארוך את זמן האפייה. האתגר הכי גדול בשמרים זה לדעת מתי להפסיק
...לאפות כדי שיהיה מספיק אפוי, אבל לא יבש

אסף

יום שלישי, 12 ביוני 2012
בשעה 23:23

הי מאיה. יש לי שאלה. אם יש לי אבן שמוט זה יכול לשפר את האפיה? אם כן אין
לגשת לזה? לחמם את האבן על החום הכי גבוה 30-40 דק' ואח"כ להכניס את
?התבנית? לכמה זמן
תודה!!!

ג.ב.

(: אחלה בלוג! אשתי ואני משתמשים בו הרבה בבישולנו

מאיה עונה: כן על כל מה שאמרת, אבן שמוט משפרת בטירוף את האפייה,
ואפילו לא צריך תבנית. אפשר להניח (או אפילו "לזרוק") את הבצק ישירות על
האבן הרוחחת (אם אתה לחוץ, שים נייר אפייה כחוצץ). הייתי אופה על 250
מעלות במקרה כזה (כולל החימום מראש, כפי שציינת). סביר להניח שזמן
האפייה יתקצר מאוד, אבל אין לי אבן שמוט לצערי אז לא יודעת להגיד לך
בכמה. כשהיא מתחילה להשחים תדקור אותה עם סכין ותוודא שהיא לא בצקית,
ואז היא מוכנה

מאיה יקרה

!!כרגיל כמו בכל המתכונים שלך- יצא משגע

אני חייבת להתוודות שבכל פעם שאני רוצה להכין מתכון מסויים- אני ישר

מפר

יום חמישי, 21 ביוני 2012
בשעה 14:37

..מתסכלת אם הוא קיים באתר שלך!
תודה!

שלומות וברכות,
אני קוראת נאמנה של הבלוג, אמנם לרוב שקטה, אך נהנית ממנו ביותר ואף הכנתי
לא מעט מתכונים מתוכו שזכו להצלחה לשבחים רבים
יש לי שאלת שמרים: לי ידוע שההמרה משמרים יבשים לידיים היא ביחס של 1:3.
איך יכול להיות שצריך במתכון 3 כפות שמרים יבשים או 2.5 כפות שמרים טריים?
פספסתי משהו
שיהיה סופ"ש מקסים
אני

מאיה עונה: בניגוד למה שאוהבים לטעון, בעיני אפייה זה לא מדע מדוייק. אני
כבר לא זוכרת לפי איזו חוקיות המרתי בין השמרים היבשים לטריים, אבל ניסיתי
את שתי הגרסאות ושתייהן יצאו סבבה

אילת
יום שישי, 06 ביולי 2012
בשעה 00:53

היי מאיה, הכנתי את הפוקצ'ה עם מילוי תרד וריקוטה. האם אפשר להקפיא כרגיל
... (לפי האפיה)? אני חוששת שהמילוי יצא משונה אחרי ההפשרה
מאיה עונה: אני מסכימה איתך

טל
יום רביעי, 15 באוגוסט
2012 בשעה 14:28

...היי מאיה שאלה לאור חידושים חדשים
את חושבת שהמתכון הזה יעבוד עם הקמח החדש שהשמרים כבר בפנים
מאיה עונה: לא שמעתי על הקמח הזה, אבל אני מניחה שכן. עדיף לך תכל"ס
לעקוב אחרי ההוראות שעל האריזה, ורק להיעזר בתמונות אצלי כהמחשה. לא
לשכוח את הגומות עם האצבעות ושמן בסוף

יעל
יום שני, 03 בדצמבר
2012 בשעה 20:16

מאיה, מה עדיף? להכין את הפוקאצ'ה לגמרי ואז להקפיא (אני צריכה להכין יום
לפני ארוע) או להקפיא את כדורי הבצק, ואז להפשר בדרך ולרדד ולמלא בבית
?שאלו אני מביאה את הפוקאצ'ה
מאיה עונה: להכין לגמרי ואז להקפיא. רק את השמן לשים ברגע האחרון

לימור
יום ראשון, 10 במרץ
2013 בשעה 17:39

איזה מזל שיש כאן מתכון לפוקאצ'ה (: התחילו וישר תמו חיפושיי באינטרנט אחר
!מתכון טוב
!נכין פוקאצ'ה הערב! תודה

קח
יום שישי, 05 באפריל
2013 בשעה 14:47

חני

יום שבת, 22 ביולי 2013
בשעה 09:12

הי
קודם כל האתר שלך מספר 1 אצלי!! שאפו...
ולגבי הפוקציה הכנתי אותה אתמול לפיקניק בים וכמובן שהיא חוסלה במהרה
אבל אני קצת פדנטית ולטעמי היה לה מרקם של חלה לשבת.
איך גורמים לה להיות מאין כפרית ומחוספסת? ז"א קשה מבחוץ ורכה מבפנים עם
בועות אויר ענקיות??
מקווה שהבנת את כוונתי...
תודה ושבת שלום
רוני

**מאיה עונה: אני חושבת שככל שתשימי כמות שמרים יותר קטנה, ותגדילי
בהתאמה את זמן ההתפחה, כך תתקרבי יותר למרקם שאת מחפשת. כמו-כן,
ככל שהבצק יותר רטוב ודביק, ככה הוא יצא יותר טוב בסוף.**

יוכישין

יום שיש, 12 ביולי 2013
בשעה 10:55

מתכון נהדר!!! הולכת לבצע עוד היום!!! בכלל, את נותנת מתכונים נהדרים
והסיבה שאני אוהבת אותם כל-כך היא, שהם פשוטים מאד
תמיד מחפשת אצלך מתכונים, לפני שאני מכינה משהו חדש. גם אם אני לא מכינה
...לפחות מתקנת/מספרת את "הראש"
!!! אין כמוך

אילנה

יום חמישי, 13 בפברואר
2014 בשעה 18:27

אדיר!!! בזכות המאמר הזה הבנתי סוף סוף איך שמרים עובדים
מה מותר מה אסור
ולמה נהרסו לי בצקים פעמים קודמות שניסיתי להכין
!!!המוון תודה

שרית

יום שלישי, 22 בדצמבר
2015 בשעה 19:53

בצק מעולה! מתאים גם לפוקאצ'ה וגם לפיצה

אולה

יום שיש, 22 ביולי 2016
בשעה 11:52

מתכון קבוע בביתנו (לפיצה)!!! ממליצה ספציפית בשביל פיצה על הקמח לפיצה
(: הירוק הזה של סוגת נדמה לי... היא יוצאת יותר קריספית
!אין עליך מאיה

חנה

יום שבת, 23 ביולי 2016
בשעה 06:45

שלום! מאיה, האם את עדיין עונה לשאלות
...אני מתעניינת בשלב הפשרה
את רשמת כתשובה למישהי "להכין לגמרי ואז להקפיא. רק את השמן לשים ברגע
"האחרון"
את החלק של השמן ברגע אחרון, לא מובן
?מה הכוונה
!!אם מישהו אחר רואה ויודע לענות, אשמח גם לתגובה. תודה

מאיה עונה: הכוונה היא לא להקפיא עם שמן בגומות של הבצק. לטטח אותו, לעשות גומות, ואז להקפיא מיד. כשמפשירים, לפני האפייה, מפזרים את השמן ורק אז אופים.

!!!! הפוקאצ'ה יצאה מדהימה
זהירות, ממכר

יכית

יום ראשון, 28 באוגוסט
2016 בשעה 16:38

???היי מה נשמע

תודה רבה על המתכון הנפלא

בפעם הראשונה שהכנתי אותו, חשבתי שיצא לי דביק מדי, אז הוספתי קמח.
הפוקאצ'ות נראו ממש יפה, והטעם היה סביר

בפעם השנייה, הלכתי ממש לפי הכמויות שרשמתי, הטעם יצא פשוט מדהים (!),
... אבל משום מה הן יצאו מאוד בהירות

?יש לך אולי השערה למה

(: תודה רבה

אורטל

יום רביעי, 02 בנובמבר
2016 בשעה 17:53

???היי מה נשמע

תודה רבה על המתכון הנפלא

בפעם הראשונה שהכנתי אותו, חשבתי שיצא לי דביק מדי, אז הוספתי קמח.
הפוקאצ'ות נראו ממש יפה, והטעם היה סביר

בפעם השנייה, הלכתי ממש לפי הכמויות שרשמתי, הטעם יצא פשוט מדהים (!),
... אבל משום מה הן יצאו מאוד בהירות

?יש לך אולי השערה למה

(: תודה רבה

אורטל

יום רביעי, 02 בנובמבר
2016 בשעה 17:54

(:הי

!!האתר שלך מעלף טהכל יוצא לי מדהיים
אבל כשהכנתי את המתכון הזה יצא לי עם טעם חזק של קמח. ייתכן שזה כי
שתמשתי בכוס רגילה ולא מדודה
?האם אפשר לקבל את המתכון בגרמים
(:תודה

שרון

יום שישי, 23 בפברואר
2016 בשעה 15:38

אפשר להכין עם קמח כוסמין?

יאנה
יום רביעי, 12 בדצמבר
2018 בשעה 15:12

האם אפשר להכין עם קמח כוסמין? או שיצא פחות אוורירי

יאנה
יום רביעי, 12 בדצמבר
2018 בשעה 15:16

קראתם? נהנתם? הכנתם? (חליתם? נפצעתם?) תגובות זה הדלק שלי!

אתר

דואל (לא יוצג)

שם

הוסף תגובה »

אז מה מתחשק לכם?

חיפוש באתר

פרוזה קפוא ללא בישול מרק שמנת טארט פסטה בשר ללא גלוטן
משהו ביתי עוגיות טבעוני שוקולד עוף פרי רושם בריא עוגה
על הכיריים ירקות תנור

בצק אלים פועל על וורדפרס בעברית. קוד, עיצוב, ותצלומי אוכל מגרים © כל הזכויות שמורות לבצק אלים, אין להעתיק ללא רשות מפורשת בכתב.