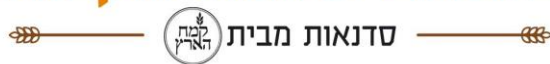


מתחם טחנת הקמח



לחם שיפון אגוזים

להכנת 3 כיכרות

חומרים:

300 גר' קמח שיפון מלא "קמח הארץ"

700 גר' קמח חיטה לבן של "קמח הארץ" T630/T550

1 ליטר מים

300 גר' מחמצת שיפון

20 גר' מלח

אופן ההכנה:

אגוזים:

ניתן להשרות במים רותחים כשעה (או כמה שעות במים רגילים) או לקלות מעט בתנור/על מחבת.

בצק:

בקערה מערבבים 700 גר' קמח חיטה לבן עם 1 ליטר מים רותחים ומשאירים למנוחה של שעה אחת.

לאחר שעה, מוסיפים את שאר מרכיבי הבצק (והמחמצת) למעט האגוזים - מערבבים יחד במיקסר 3 דק' במהירות איטית ולאחר מכן 8 דק' במהירות גבוהה.

מוסיפים את האגוזים לשים זמן קצר - רק עד לאיחוד עם הבצק.

מוציאים את הבצק מהמיקסר, מחלקים לכיכרות במשקל 750 גר'. ומתפיחים עד להכפלת הנפח.

זמן ההתפחה יכול להשתנות בהתאם לגיל המחמצת (בין שעתיים ל- 4 שעות או יותר).

לאחר ההתפחה מעבירים מסלסלת ההתפחה לתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה (או מכניסים ישר מתבנית הלחם במידה והשתמשנו בכזאת) ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום גבוה כ- 250 מעלות* (בתנור ביתי יש להכניס גם כלי נוסף עם מים ליצירת אדים).

אופים ב- 250 מעלות עם הרבה אדים ל-15 דקות ומורידים טמפ' ל- 180 לעוד כ- 30 דקות.

מצננים על רשת לפחות 6 שעות לפני שפורסים.

*הטמפרטורה עשויה להשתנות בין תנור לתנור.