

מתחם טחנת הקמה



הכנת מחמצת אם Lievito madre

על בסיס קמח כוסמין לבן

חומרים:

50 ג' צימוקים כהים או ענבים (רצוי אורגני)

50 ג' מים

100 ג' קמח כוסמין לבן

** יש להשתמש בכלים נקיים שעברו שטיפה יסודית עם סבון ומים חמים.

אופן ההכנה:

יום 1-2:

מערבבים את כל החומרים לעיסה, מניחים בקערה ומכסים בניילון נצמד. נועצים קיסם ליצירת חור קטן בניילון, ומשאירים מכוסה בניילון ל-48 שעות, בטמפרטורת החדר. כל 12 שעות פותחים ומועכים עם מזלג על מנת לערבב מעט ומכסים שוב. מומלץ לצייר סימון על הכלי לצורך מעקב התפתחות וגדילת המחמצת לאורך הימים.

יום 3:

מוציאים 100 גר' מהמחמצת (זורקים או מחלקים לחברים) ומוסיפים ל-100 גר' הנותרים 50 ג' מים ו-100 גר' קמח. מערבבים לאיחוד ומכסים למנוחה ל-24 שעות.

יום 4-6:

חוזרים בדיוק על הפעולה של היום השלישי בכל יום 4-6. לאחר 6 ימים (ביום השביעי) המחמצת מסוג Lievito madre מוכנה לשימוש ומשקלה כ-250 ג'. המחמצת תדיף ריח חמצמץ ופירותי. שומרים אותה במקרר. מגדילים את המסה שלה לפי הצורך ב-50-100% הידרציה. תמיד רצוי שתהיה במקרר מחמצת במשקל של לפחות 200 ג'.