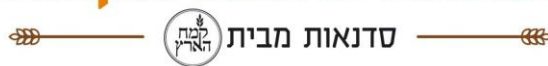


# מתחם טחנת הקמח



## בריוש

20 יחידות

### חומרים:

600ג' קמח T55 גריו "קמח הארץ"

400ג' קמח T65 מסורתי "קמח הארץ"

300מ"ל חלב

300ג' ביצים

20ג' מלח

150ג' סוכר

12ג' שמרים יבשים

400ג' חמאה

### אופן ההכנה:

מניחים את כל החומרים, מלבד החמאה, בקערת המיקסר ולשים כ-10 דקות במהירות נמוכה ו-5 דקות נוספות במהירות גבוהה. מוסיפים את החמאה בחתיכות קטנות, תוך כדי לישה, כל פעם קצת, עד שכל החמאה נטמעת בבצק. כ-7-8 דקות לישה נוספות סך הכל. יוצרים כדור מהבצק ומניחים להתפחה במקרר למשך הלילה (כ-12 שעות). לאחר התפיחה מחלקים את הבצק לחתיכות של 100 ג' ומניחים למנוחה של כחצי שעה. לאחר מכן יוצרים מכל כדור את הצורה הרצויה ומניחים לתפיחה סופית של כשעתיים, בטמפרטורת החדר. מחממים תנור ל-160-170 מעלות. מברישים את הבריושים בביצה ואופים 20-30 דקות, עד קבלת צבע זהוב.

בתיאבון!