

לחם טארטין עם שומשום קלוי

חומרים:

200 גרם מחמצת

700 מ"ל מים + 50 מ"ל מים

900 גר' קמח חיטה כפרי תוצרת גרמניה " T812 קמח הארץ"

100 גר' קמח חיטה מלא "קמח הארץ"

20 גר' מלח

1 כוס שומשום

אופן ההכנה:

בתנור שחומם מראש ל – 200 מעלות קולים את השומשום על תבנית לכ- 10 דקות עד קבלת צבע זהוב.

מצננים. מניחים בקערה 700 מ"ל מים ומוסיפים את המחמצת. מוסיפים את הקמחים ומערבבים לאיחוד.

מעמידים למנוחה לחצי שעה עד שעה (אוטוליזה). לאחר המנוחה מוסיפים את המלח ואת המים הנותרים ומערבבים לבצק אחיד וחלק (אפשר ידני ואפשר במיקסר). מעמידים למנוחה 20 דקות.

לאחר המנוחה מכניסים לבצק את השומשום ומתחילים בקיפולים. במשך 3-4 שעות מקפלים את הבצק כל חצי שעה.

לאחר כל הקיפולים (תפיחה ראשונית) אמור להתקבל בצק חלק ומבריק, שמחזיק את עצמו. מחלקים את הבצק לשתי חתיכות ויוצרים כדור מכל אחת (עיצוב ראשוני) מניחים על משטח מקומח ל- 20 דקות.

מעצבים את הבצק עיצוב סופי ומניחים בסלסלות התפחה להתפחה סופית של לילה במקרר, או בשלוש שעות בטמפרטורת החדר.

אופים ב- 240 מעלות, עם אדים (או קערת מים בתחתית התנור), או לחילופים בסיר ברזל שחומם מראש בתנור בלי אדים, כ- 40-45 דקות עד קבלת צבע מעט שרוף למעלה.

מצננים היטב לפני הפריסה.

בתיאבון!