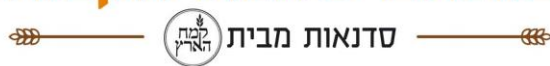


מתחם טחנת הקמח



לחם מחמצת איינקורן

חומרים:

- 700ג' קמח איינקורן "קמח הארץ"
- 300ג' קמח לחם "T630 קמח הארץ"
- 300ג' מחמצת "קשה" (50-70% הידרציה)
- 700ג' מים
- 25ג' מלח
- * אפשר להוסיף 2 גר' שמרים – לא חובה.

אופן ההכנה:

אוטוליזה – מערבבים במיקסר את שני סוגי הקמח, את המים ואת המחמצת, עד איחוד מוחלט של החומרים. מניחים לחצי שעה – שעה לנוח.

לאחר מכן, מוסיפים את המלח ועוד מעט מים, לפי צורך, לשים כ-5 דקות במהירות נמוכה ועוד כ-3-5 דקות במהירות גבוהה.

מוציאים מהמיקסר לקערה או קופסת פלסטיק משומנת קלות.

התפחה ראשונה – 2 שעות, עם 2 קיפולים כל חצי שעה.

חיתוך ושקילת הבצק – שלושה כיכרות של 700 ג'.

עיצוב ראשוני ומנוחה של חצי שעה.

עיצוב סופי בסלסלות התפחה.

התפחה סופית של כ-3-4 שעות, או לילה במקרר.

אפייה – 240 מעלות, עם לחות (קערת מים רותחים), ל-20 דקות ראשונות.

משך אפייה: כ-35 דקות לכיכרות הקטנים וכ-55 דקות לכיכרות הגדולים.

צינון על רשת למשך כשעה לפחות.

בתיאבון!