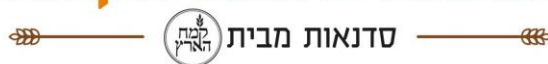


# מתחם טחנת הקמח



## לחם מלא ואיינקורן/אמר

2 כיכרות

### חומרים:

מחמצת:

70ג' קמח" T630 קמח הארץ"

70מ"ל מים

10ג' מחמצת אם

בצק:

400ג' קמח" T630 קמח הארץ"

300ג' קמח אמר / איינקורן "קמח הארץ"

300ג' קמח" T812 קמח הארץ"

800מ"ל מים

150ג' מחמצת (מתכון בהמשך)

25ג' מלח

### אופן ההכנה:

מחמצת:

מערבבים את כל החומרים יחד ומניחים ל-12 שעות בטמפרטורת החדר.

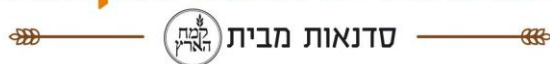
בצק:

בקערת המיקסר מערבבים את הקמחים, המים והמחמצת עד לאיחוד מוחלט ומניחים לאוטוליזה של 20-40 דקות.

לאחר האוטוליזה, לשים במהירות נמוכה כ-5 דקות, מוסיפים את המלח ולשים במהירות בינונית 5 דקות נוספות. הבצק מתקבל די רטוב וזה בסדר.

מניחים את הבצק בקערה או כלי פלסטיק, לתפיחה ראשונית של כ-3 שעות, עם קיפול כל שעה.

# מתחם טחנת הקמח



מחלקים את הבצק לחתיכות של כ-800 גרם, עושים עיצוב ראשוני ומניחים למנוחה של חצי שעה, על משטח מקומח. לאחר מכן מעצבים לעיצוב סופי ומניחים בסלסלת התפחה ל-3 שעות בטמפרטורת החדר או לילה במקרר.

מחממים תנור ל-260 מעלות, אפשרי עם סיר ברזל בפנים.

חוצים את הכיכרות ומכניסים לאפייה של 20 דקות.

אם לא אופים בסיר ברזל, אופים עם אדים (קערת מים) ב-20 דקות הראשונות.

לאחר 20 דקות מורידים את הטמפרטורה ל-230 מעלות (במידה ואפינו בסיר מורידים את המכסה בשלב זה) ואופים 25 דקות נוספות.

מצננים היטב לפני הפריסה.

בתיאבון!