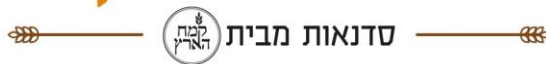


מתחם טחנת הקמח



לחם מחמצת מקמח חיטה עילית וגרנופרם / אודי גילוי

המתכון כתוב באחוזי אופים- שיטת חישוב כמויות בבצק בה מתייחסים לכמות הקמח בבצק כ- 100% ושאר הרכיבים כתובים באחוזים ביחס אליו.

חומרים:

50% עלית מלא

50% גרנופארם

82% מים

20% מחמצת

2% מלח

אופן ההכנה:

אוטוליזה 20 דק,

הוספת מחמצת לישה איטית למשך 7 דק ואז להוסיף את המלח ולהגביר מהירות עד לבצק אסוף. כ 4-7 דק.

באלק של כ 4.5 שעות

(בהתחלה 3 קיפולים כל חצי שעה). עיצובים ולמקרר ל 16 שעות.

אפייה בסיר שחום מראש

סיר סגור

250 מעלות למשך 20 דק

לאחר מכן מסירים את המכסה, מורידים חום ל 230 לעוד 25 דק.

בתיאבון!