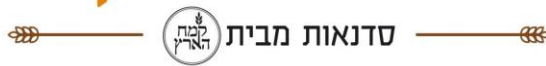


# מתחם טחנת הקמח



## לחם מחמצת מקמח חיטה עילית / אודי גלילי

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

### חומרים:

46% קמח כפרי עלית  
54% עלית לבן  
78% מים קרים  
23% מחמצת  
2% מלח

### אופן ההכנה:

ללא אוטוליזה (או קצרה למשך חצי שעה)

לישה עד לבצק אסוף וחלק

באלק כ-4.5 שעות

בזמן הזה נעשה 3 קיפולים

הבאלק ב-25 מעלות

בסופו עיצוב לסלסלת ההתפחה ולמקרר ל 16 שעות

אפייה בסיר שחומם מראש

סיר סגור

250 מעלות למשך 20 דק

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

בתיאבון!