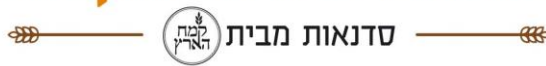


מתחם טחנת הקמח



לחם מחמצת מקמח פיצה 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% קמח פיצה להתפחה ארוכה

50% גרנופארם

80% מים

25% מחמצת

2.5% מלח

אופן ההכנה:

אוטוליזה עם 75% מהמים למשך חצי שעה.

הוספת מחמצת ולישה. הוספת שאר המים בהדרגתיות ובסוף את המלח.

באלק

3 קיפולים כל 40 דק ואז התפחה של עוד כשעה.

עיצוב ולמקרר למשך 12 שעות.

אפייה בסיר

בתיאבון!