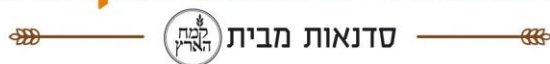


מתחם טחנת הקמח



לחם שיפון 100% מלא

חומרים:

למחמצת:

90ג' מחמצת אם

380מ"ל מים 40 מעלות

380ג' קמח שיפון מלא "קמח הארץ"

לבצק:

1.5ק"ג קמח שיפון מלא "קמח הארץ"

850ג' מחמצת (הנ"ל)

2ג' שמרים יבשים

35ג' דבש (אופציונלי)

1.100 ליטר מים

32ג' מלח

אופן ההכנה:

מחמצת:

מערבבים את החומרים יחד, מעמידים בטמפרטורת החדר כ-4 שעות ומעבירים למקרר ל-12 שעות נוספות.

בצק:

מניחים את כל החומרים בקערת המיקסר ולשים במהירות נמוכה-בינונית למשך כ-7 דקות, עד לאיחוד מוחלט של החומרים.

מניחים תפיחה בטמפרטורת החדר לכשעתיים.

בעזרת קלף וידיים רטובות יוצרים חתיכות של 800 ג' האחת, מכדרים ומניחים בסלסלת התפחה או קערה מקומחת היטב. מפזרים מעל שכבה עבה יחסית של קמח לבן ומניחים לתפיחה נוספת של כשעה, עד שהבצק מתבקע.

אופים בתנור שחומם מראש ל-260 מעלות, עם הרבה לחות בהתחלה (קערת מים בתחתית התנור), למשך כ-20 דקות. מורידים את הטמפרטורה ל-220 וממשיכים לאפות ללא הלחות לעוד כ-40 דקות.

מקררים היטב, לפחות 4-5 שעות (אידיאלי 24 שעות), לפני הפריסה.

בתיאבון!