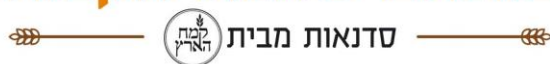


מתחם טחנת הקמח



לחם שיפון מלא

חומרים:

בצק:

1ק"ג קמח שיפון מלא "קמח הארץ"

850מ"ל מים פושרים

500ג' מחמצת ב-100% הידרציה

2ג' שמרים יבשים

20ג' מלח

מחמצת:

50ג' מחמצת אם

250ג' קמח מלא "קמח הארץ"

250מ"ל מים

אופן ההכנה:

מחמצת:

מערבבים את כל החומרים ומשאירים בטמפרטורת החדר כ-12 שעות, לקבלת מחמצת פעילה ותוססת.

בצק:

מניחים את כל החומרים, כולל המחמצת, בקערה ולשים במהירות איטית 5 דקות. מעבירים את הבצק לקערה משומנת ומניחים לתפיחה איטית במקרר למשך הלילה. מחלקים את הבצק לחתיכות של כ-500 ג', יוצרים כדורים ומניחים בקערה מקומחת היטב. מעמידים להתפחה כשעה-שעתיים בטמפרטורת החדר. מחממים תנור ל-260 מעלות.

מעבירים אתה כיכרות למשטח עץ/תבנית עם הנייר אפייה, כאשר החלק התחתון נשאר למטה. מעבירים לתנור לאפייה של 10 דקות ב-260 מעלות עם אדים (ניתן להכניס קערת מים חמים לתחתית התנור, או להשתמש בשפריצר) ועוד כ-35 דקות בטמפרטורה של 220 מעלות, ללא אדים.

מניחים להתקרר היטב על רשת לפני הפריסה.

בתיאבון!