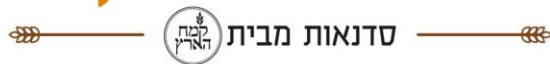


מתחם טחנת הקמח



לחמניות "פארקר האוס" (ע"פ מתכון של מרתה סטיוארט, עם שינויים שלנו)

12 לחמניות

חומרים:

240 מ"ל מים

10 ג' שמרים יבשים

1 ביצה

90 ג' דבש

245 ג' (1 3/4 כוס) קמח "T550 קמח הארץ"

245 ג' (1 3/4 כוס) קמח חיטה מלא גרמני "קמח הארץ"

10 ג' מלח

4 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

מערבבים מים, שמרים, ביצה ודבש בקערה ומניחים לתסוס כ-10 דקות.

מערבבים את שני סוגי הקמחים והמלח.

מאחדים את החומרים היבשים עם הרטובים בקערת המיקסר, מוסיפים שמן זית ולשים 5 דקות במהירות נמוכה ולאחר מכן עוד 5 דקות במהירות גבוהה.

מניחים להתפחה של כשעה וחצי – שעתיים בטמפרטורת החדר, או לילה במקרר.

לאחר שהבצק הכפיל את נפחו, מחלקים אותו ל-12 חתיכות שוות בגודלן, יוצרים כדורים ומניחים להתפחה שנייה של כשעה.

מחממים תנור ל-200 מעלות.

מברישים את הכדורים בשמן זית ואופים כחצי שעה, עד שהלחמניות משחימות.

מניחים להתקרר מעט.

בתיאבון!