

# מתחם טחנת הקמח

סדנאות ואירועים מבית  — 

## סופגניות כוסמין

חומרים לכ-12 סופגניות:

170 ג' כוסמין לבן

340 ג' כוסמין מלא

או:

510 ג' כוסמין 70%

10 ג' שמרים יבשים

50 ג' סוכר

10 ג' מלח

30 ג' שמן קנולה

2 ביצים

180 מ"ל מים

שמן לטיגון

אופן ההכנה:

בקערת המיקסר מניחים קמחים, שמרים וסוכר.

מערבבים לאיחוד.

מוסיפים שמן, ביצים ומים ולשים כ-10 דקות,

עד קבלת בצק גמיש וחלק שנפרד מדפנות המיקסר.

מתפיחים כשעה.

מחלקים לחתיכות של 50 ג', יוצרים כדור ונותנים לתפוח כחצי שעה נוספת.

מחממים שמן.

מטגנים מכל צד כדקה וטובלים בתערובת סוכר וקינמון.

חג שמח!!

# מתחם טחנת הקמח



## עוגת איינקורן (באדיבות טוביאס פאף)

חומרים ל-2 עוגות אינגליש קייק:

חומרים לקרם:

175 ג' חלב

35 ג' קמח איינקורן "קמח הארץ"

לבשל את שני המרכיבים יחד, תוך כדי ערבוב מתמיד, עד לקבלת קרם חלק וסמיך, כ-3-5 דקות בישול.

חומרים לעוגה:

425 ג' קמח איינקורן "קמח הארץ"

290 ג' סוכר

20 ג' אבקת אפייה

7 ג' מלח

330 ג' ביצה (כ-5 ביצים גדולות)

275 ג' שמן צמחי

כפית מיץ לימון

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-190 מעלות.

מערבבים את כל החומרים, יחד עם הקרם שהכנו, במיקסר, כשתי דקות.

מעבירים לשתי תבניות אינגליש קייק, עד 3/4 גובה תבנית.

אופים כ-40 דקות.

ניתן להוסיף על העוגה בתבנית לפני האפייה: פירות חתוכים, שוקולד צ'יפס, אגוזים וכו'.

# מתחם טחנת הקמח



## לחם דבש וכוסמין מלא (טוביאס פאף)

מחמצת – 12 שעות מראש:

250 ג' קמח כוסמין מלא "קמח הארץ"

200 מ"ל מים

5 ג' מחמצת אם

מערבבים יחד ונותנים לעמוד ל-12 שעות.

נוסחת השרייה – שעתיים מראש:

185 ג' פתיתי כוסמין "קמח הארץ" / שיבולת שועל "קמח הארץ"

350 ג' קמח כוסמין מלא "קמח הארץ"

250 ג' גרעיני חמנייה קלויים

1.025 מ"ל מים רותחים

ללחם:

350 ג' קמח כוסמין מלא "קמח הארץ"

6 ג' שמרים יבשים

25 ג' שמן קנולה

75 ג' דבש

35 ג' מלח

המחמצת ונוסחת השרייה שהכינונו מראש

אופן ההכנה:

מניחים בקערת המיקסר את המחמצת עם העיסה המושרית ושאר החומרים.

לשים במהירות איטית כ-10 דקות.

מעבירים להתפחה כ-20 דקות.

מחלקים את הבצק לחתיכות של 600 ג' ומעצבים כל חתיכה לכדור.

בתבנית לחם משומנת ומקומחת מניחים שני כדורים זה לצד זה ומשמנים את הבצק בצד בו שתי

החתיכות נפגשות.

מניחים לתפוח לעוד כשעה.

מחממים תנור ל-240 מעלות.

חורצים איקס על גבי הבצק התפוח.

# מתחם טחנת הקמח

סדנאות ואירועים מבית  — 

מכניסים לאפייה עם לחות כ-20 דקות. לאחר מכן מורידים ל-200 מעלות לעוד כ-40 דקות.

# מתחם טחנת הקמח



## לחם כוסמין מלא

חומרים ל-2 כיכרות:

1 ק"ג כוסמין מלא "קמח הארץ"

820 מ"ל מים

10 ג' שמרים יבשים

20 ג' מלח

לקישוט: גרעיני חמנייה, דלעת, שומשום ופשתן

## אופן ההכנה:

מניחים את החומרים בקערת המיקסר,

לשים כ-10 דקות, עד קבלת בצק גמיש, דביק ומעט נוזלי.

מחלקים את הבצק ל-2 ומניחים בתבנית לחם משומנת, להתפחה של כשעה.

מחממים תנור ל-230 מעלות.

מפזרים עלפני הבצק את הגרעינים.

אופים עם לחות (קערת מים בתחתית התנור) ל-20 דקות.

מוציאים את קערת המים וממשיכים לאפות עוד 15 דקות.

לאחר מכן מוציאים את הלחם מהתבנית ואופים ללא תבנית עוד 10 דקות.

זמן אפייה כולל כ-45 דקות.

מצננים לפחות כשעה לפני פריסה.

# מתחם טחנת הקמח



## לחם כפרי בסיסי

### חומרים ל-2 כיכרות:

1 ק"ג קמח חיטה 70% מלא "קמח הארץ"

840 מ"ל מים

10 ג' שמרים יבשים

18 ג' מלח

אפשרות – עד 200 ג' תוספות כגון גרעיני חמנייה, דלעת, פשתן, שיבולת שועל, סובין...

### אופן ההכנה:

מניחים את החומרים בקערת המיקסר, לשים כ-10 דקות, עד קבלת בצק גמיש, דביק ומעט נוזלי.

במידה ורוצים להוסיף את התוספות מכניסים למיקסר לדקה נוספת של לישה.

מחלקים את הבצק ל-2 ומניחים בתבנית לחם משומנת, להתפחה של כשעה.

מחממים תנור ל-230 מעלות.

אופים עם לחות (קערת מים בתחתית התנור) ל-20 דקות.

מוציאים את קערת המים וממשיכים לאפות עוד 15 דקות.

לאחר מכן מוציאים את הלחם מהתבנית ואופים ללא תבנית עוד 10 דקות.

זמן אפייה כולל כ-45 דקות.

מצננים לפחות כשעה לפני פריסה.

# מתחם טחנת הקמח



## לחם איינקורן וכוסמין עם גרעיני צ'יה (טוביאס פאף)

חומרים להכנת 4 כיכרות:

### נוסחת השרייה:

125 ג' שיבולת שועל "קמח הארץ"

60 ג' צ'יה

60 ג' קמח כוסמין מלא "קמח הארץ"

875 מ"ל מים רותחים

מערבבים הכל יחד ושמים למנוחה של כשעתיים.

### לבצק:

560 ג' קמח איינקורן "קמח הארץ"

500 ג' קמח כוסמין מלא "קמח הארץ"

30 ג' מלח

35 ג' מחמצת

4 ג' שמרים יבשים

250 מ"ל מים

נוסחת ההשריה שהכינונו מראש

שמים במיקסר את העיסה שהשרינו עם כל החומרים הנ"ל.  
לשים במהירות נמוכה כ-5 דקות ובמהירות גבוהה כ-5 דקות נוספות,  
עד לקבלת בצק רך ויחסית דביק.  
מניחים את הבצק להתפחה של כשעה (ניתן גם ללילה במקרר).  
יוצרים כיכרות של 600 ג', מעצבים לכדור ומניחים לנוח כ-5 דקות.  
עיצוב סופי – מעצבים לכיכר מוארכת וממנה יוצרים צורה של חצי סהר.  
מתפיחים כשעה.  
מחממים תנור ל-240 מעלות.  
אופים עם לחות (קערה עם מים בתחתית התנור) כ-20 דקות.  
מורידים את הטמפרטורה ל-200 ואופים 25 דקות נוספות, ללא המים.  
מצננים לפחות כשעה לפני פריסה.

# מתחם טחנת הקמח

סדנאות ואירועים מבית  — 

---



# מתחם טחנת הקמח



## עוגיות כוסמין שוקולד צ'יפס

### חומרים:

120 מ"ל שמן

180 ג' סוכר חום

1 ביצה

160 ג' קמח כוסמין מלא "קמח הארץ"

170 ג' פתיתי כוסמין "קמח הארץ" / שיבולת שועל "קמח הארץ"

1/2 כפית סודה לשתייה

1/2 כפית קינמון

קורט מלח

תוספות: 100 ג' שוקולד מריר קצוץ / 1/2 כוס אגוזים / 1/2 כוס חמוציות / 1/2 כוס צימוקים

### אופן ההכנה:

מקציפים ביצים, סוכר ושמן, מוסיפים את היבשים לקערה, מערבבים קלות ומוסיפים את התוספת שבחורים.

מחממים תנור ל-180 מעלות.

יוצרים כדורים קטנים ומניחים בתבנית אפייה.

אופים כ-12 דקות ומצננים היטב לפני אכילה.

# מתחם טחנת הקמח



## פלואטים / לחמניות

### חומרים:

400 מ"ל מים

560 ג' קמח כוסמין מלא "קמח הארץ"

10 ג' שמרים יבשים

30 ג' סוכר חום

10 ג' מלח

### אופן ההכנה:

מכניסים את כל החומרים לקערת מיקסר ולשים כעשר דקות במהירות בינונית.

מעמידים לתפיחה לשלושת רבעי שעה עד שעה.

מחממים תנור ל-220-230 מעלות.

קורצים חתיכות בגודל הרצוי, מעבירים לקערת הגרעינים לכיסוי כל הבצק ויוצרים את הצורה הרצויה –

נחשים לפלואטים וכדורים ללחמניות.

אופים כרבע שעה עד קבלת צבע שחום.

# מתחם טחנת הקמח



## לחם טארטין עם שומשום קלוי

חומרים לשתי כיכרות:

200 ג' מחמצת

700 מ"ל מים + 50 מ"ל מים

900 ג' קמח T812 "קמח הארץ"

100 ג' קמח מלא "קמח הארץ"

20 ג' מלח

1 כוס שומשום

אופן ההכנה:

בתנור שחומם ל-200 מעלות קולים את השומשום על תבנית, לכ-10 דקות,

עד קבלת צבע זהוב.

מצננים.

מניחים בקערה 700 מ"ל מים ומוסיפים את המחמצת.

מוסיפים את הקמחים ומערבבים לאיחוד.

מעמידים למנוחה חצי שעה עד שעה (אוטוליזה).

לאחר המנוחה מוסיפים את המלח ואת המים הנותרים ומערבבים לבצק אחיד וחלק (אפשר ידני ואפשר

במיקסר).

מעמידים למנוחה 20 דקות.

לאחר המנוחה מכניסים לבצק את השומשום ומתחילים בקיפולים:

במשך 3-4 שעות מקפלים את הבצק כל חצי שעה.

לאחר כל הקיפולים (תפיחה ראשונית) אמור להתקבל בצק חלק ומבריק, שמחזיק את עצמו.

מחלקים את הבצק לשתי חתיכות ויוצרים כדור מכל אחת (עיצוב ראשוני).

מניחים על משטח מקומח ל-20 דקות.

מעצבים את הבצק עיצוב סופי ומניחים בסלסלת התפחה להתפחה סופית של לילה במקרר, או כשלוש

שעות בטמפרטורת החדר.

אופים ב-240 מעלות, עם אדים (או קערת מים בתחתית התנור), או לחילופין בסיר ברזל שחומם מראש

בתנור, בלי אדים, כ-40-45 דקות, עד קבלת צבע מעט שרוף למעלה.

מצננים היטב לפני הפריסה.

# מתחם טחנת הקמח



## פיתות בייגלה עם שומשום (מתכון של דורעם גונט עם שינויים שלנו)

חומרים לכ-8 פיתות:

400 ג' קמח לבן T630 "קמח הארץ" / T550 "קמח הארץ"

195 ג' קמח מלא "קמח הארץ"

1 כפית שמרים יבשים

2 כפות סוכר

2 כפות שמן זית

360 מ"ל כוסות מים

ביצה טרופה

שומשום לציפוי

אופן ההכנה:

מניחים את כל החומרים בקערת המיקסר ולשים היטב כ-10 דקות, עד קבלת בצק אחיד, רך ונוח לעבודה.

מניחים להתפחה כשעה וחצי – שעתיים.

מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח מעט, מחלקים לחתיכות של 100 ג' ומכדררים לכדורים. נותנים לנוח כרבע שעה מכוסים במגבת.

מרדדים כל כדור בצק לפיתה בעובי של כחצי ס"מ ובעזרת האצבע יוצרים חור קטן במרכזה.

נותנים לתפוח עוד כחצי שעה, מכוסות במגבת.

מחממים תנור לחום מקסימלי.

מורחים כל פיתה בביצה ומפזרים שומשום בנדיבות.

אופים כעשר דקות, עד שהפיתות שחומות מעט.

# מתחם טחנת הקמח



## לחם מחמצת קמחים עתיקים

חומרים לשתי כיכרות:

למחמצת:

100 ג' קמח חיטה מלא "קמח הארץ"

100 מ"ל מים

50 ג' מחמצת אם

לבצק:

500 ג' קמח חיטה מלא "קמח הארץ"

150 ג' קמח איינקורן "קמח הארץ"

100 ג' קמח קורסן "קמח הארץ"

250 ג' מחמצת (הנ"ל)

18 ג' מלח

100 ג' גרעיני דלעת

אופן הכנת המחמצת:

מערבבים היטב את חומרי המחמצת ומניחים לתסיסה בטמפרטורת החדר 8-12 שעות, עד לקבלת מחמצת פעילה ומבעבעת.

אופן הכנת הבצק:

מניחים בקערת המיקסר מים, קמחים ומחמצת ולשים במהירות נמוכה עד איחוד החומרים. מוסיפים מלח ולשים במהירות גבוהה כ-8 דקות נוספות, עד פיתוח רשת גלוטן.

מניחים בקערה משומנת מעט ומתפיחים כשעתיים-שלוש, עם קיפול הבצק כל חצי שעה.

לאחר מכן חוצים את הבצק לשניים ומעצבים כל חתיכה עיצוב ראשוני לכדור. מעמידים למנוחה של כחצי שעה.

מעצבים את הבצק עיצוב סופי, בצורה הרצויה (כיכר עגולה, מאורכת...).

מניחים בקערת התפחה ומתפיחים התפחה סופית של שעתיים – 4 שעות, לפי התפתחות הבצק, או לחילופין ללילה במקרר, עטוף מגבת לחה ושקית ניילון.

מחממים תנור ל-250 מעלות.

# מתחם טחנת הקמח



אופים עם אדים (קערה עם מים בתחתית התנור), כ-35 דקות וללא אדים עוד כ-10 דקות נוספות, עד קבלת צבע שחום ועמוק.  
מצננים היטב לפני פריסה.

## לחם מחמצת חיטה מלאה בטחינה גסה

### חומרים:

200 ג' מחמצת קמח מלא  
780 מ"ל מים  
1 ק"ג קמח מלא טחינה גסה "קמח הארץ"  
20 ג' מלח

### אופן ההכנה:

#### מחמצת:

20 ג' מחמצת אם  
100 מ"ל מים  
100 ג' קמח מלא "קמח הארץ"  
מערבבים את כל החומרים ומשאירים בטמפרטורת החדר כ-12 שעות, לקבלת מחמצת פעילה ותוססת.

#### בצק:

בקערת המיקסר מכניסים מים, מחמצת וקמח. לשים כדקה-שתיים עד לקבלת בצק ללא גושים. משאירים לאוטוליזה של כ-40 דקות.  
ממשיכים בלישה במהירות בינונית עוד כ-5 דקות. לאחר מכן מוסיפים את המלח. ממשיכים בלישה של כ-5 דקות נוספות, במהירות גבוהה.  
מניחים את הבצק בקערה משומנת קלות ומקפלים כל חצי שעה, במשך כ-3 שעות.  
מחלקים את הבצק למשקל הרצוי (ניתן לחלק לשתי חתיכות של 1 ק"ג, או ל-3 חתיכות של כ-720 ג'). יוצרים כדור ומניחים להתפחה ראשונה של כחצי שעה, בטמפרטורת החדר.  
מעצבים את הבצק עיצוב סופי לכיכר עגולה או מוארכת ומתפיחים כשעתיים-שלוש, בטמפרטורת החדר, או לילה במקרר.  
חורצים את הכיכרות עם סכין חדה / תער לאורכן.

# מתחם טחנת הקמח



אופים בחום של 240-250 מעלות, כ-20 דקות עם אדים (ניתן להכניס קערת מים חמים לתחתית התנור, או להשתמש בשפריצר) ועוד 25 דקות ללא אדים, עד קבלת צבע עמוק ושחום בקצוות. מניחים להתקרר היטב לפני פריסה.

# מתחם טחנת הקמח



## לחם שיפון מלא

### חומרים:

1 ק"ג קמח שיפון מלא "קמח הארץ"

850 מ"ל מים פושרים

500 ג' מחמצת ב-100% הידרציה

2 ג' שמרים יבשים

20 ג' מלח

### אופן ההכנה:

#### מחמצת:

50 ג' מחמצת אם

250 ג' קמח מלא "קמח הארץ"

250 מ"ל מים

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.



# מתחם טחנת הקמח



## לחם שיבולת שועל

### נוסחת השריה:

120 ג' (1 כוס) שיבולת שועל עבה "קמח הארץ"  
360 מ"ל (כוס וחצי) מים רותחים  
70 ג' (רבע כוס) דבש  
לערבב את כל החומרים יחד ולהניח ל-10 דקות

### חומרים יבשים:

84 ג' (חצי כוס) קמח שיבולת שועל "קמח הארץ"  
7 ג' (3/4 כפית) מלח  
210 ג' (כוס וחצי) קמח T550 "קמח הארץ"  
180 ג' (כוס ושליש) קמח מלא "קמח הארץ"  
10 ג' (1 כף) שמרים יבשים

### אופן ההכנה:

מוסיפים את החומרים היבשים לחומרי השריה ומערבבים היטב בקערה עם כף עץ.  
מוציאים למשטח מקומח ולשים קלות, עד לקבלת כדור בצק אחיד ומעט דביק.  
מתפיחים את הבצק בקערה משומנת, עד להכפלת הנפח (כשעה וחצי – שעתיים).  
יוצרים מהבצק כיכר עגולה, מניחים על תבנית עם נייר אפייה ומעמידים להתפחה שנייה של כשעה.  
מחממים תנור ל-200 מעלות.  
בעזרת קלף או סכין יוצרים צורה של איקס על גבי הבצק ומכניסים לתנור.  
אופים כשעה, עד קבלת צבע זהוב לכיכר.  
מצננים היטב על רשת לפני הפריסה.

# מתחם טחנת הקמח



## באגט קלאסי

### חומרים:

1 ק"ג T65 מסורתי

690 ג' מים

100 ג' מחמצת

20 ג' מלח

8 ג' שמרים יבשים

### אופן ההכנה:

לישה ראשונה ואוטוליזה:

במיקסר עם וו לישה מערבבים 2-3 דקות, רק את הקמח ו-80% מהמים וממתינים 10-40 דקות.

### לישה שנייה:

מפעילים את המיקסר, ל-6-10 דקות במהירות איטית ומוסיפים בהדרגה את המחמצת, לאחר מכן את השמרים היבשים ואת שאר המים.

לאחר כ-4-8 דקות לישה מוסיפים את המלח.

לשים במהירות גבוהה לעוד 3-4 דקות נוספות, עד לקבלת בצק אלסטי ולא דביק.

עושים שני קיפולים, אחד כל חצי שעה, ומכניסים למקרר למשך הלילה.

מחלקים את הבצק לחתיכות של 250 או 350 ג'.

עיצוב ראשוני – חצי שעה.

עיצוב סופי – והתפחה לשעה.

מחממים תנור לחום של 260 מעלות, חורצים את הבאגטים ואופים עם אדים כ-25 דקות.

# מתחם טחנת הקמח

סדנאות ואירועים מבית  —

## קרואסון

חומרים ל-17 יחידות של 120 ג':

956 ג' קמח T55 "קמח הארץ"

442 ג' מים

95 ג' סוכר

35 ג' דבש

18 ג' מלח

66 ג' חמאה

12 ג' שמרים

לקיפול: 450 ג' חמאה

## אופן ההכנה:

מניחים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר, לשים כ-5 דקות במהירות נמוכה ו-5 דקות נוספות במהירות גבוהה, עד קבלת בצק חלק וקשה. מניחים לתפיחה ראשונה של שעתיים בטמפרטורת החדר, או לחילופין, לילה במקרר.

## הכנת החמאה לקיפול:

מרככים את החמאה במיקסר עם 100 ג' גיטרה ומעט קמח (2-3 כפות) ומשטחים למלבן בעובי של חצי ס"מ. מקררים מעט במקרר, כשהחמאה צריכה להיות קרה אך גמישה.

## הכנסת החמאה:

פותחים את הבצק למלבן בעובי של כ-10 ס"מ ומניחים את ריבוע החמאה במרכזו. מקפלים את הבצק משני הצדדים, כאשר הם נפגשים באמצע (לא חופפים) ומכסים את החמאה. סוגרים היטב את קצוות הבצק, שהחמאה לא תברח. מרדדים למלבן באורך של כ-60 ס"מ.

## קיפול ראשון:

מקפלים שליש מהבצק לאמצע ומעליו את השליש השני (קיפול מעטפה). מקררים את הבצק כשעה.

## קיפול שני:

[www.kemah-haaretz.co.il](http://www.kemah-haaretz.co.il)

# מתחם טחנת הקמח



פותחים את הבצק למלבן מאורך, מקפלים חצי מכל צד לאמצע, שיפגשו אחד עם השני ואז אחד על השני (קיפול ספר תורה).

מניחים את הבצק במקרר לתפיחה שנייה, למשך שעתיים עד לילה במקרר.

פותחים את הבצק למלבן מאורך, בעובי של כחצי ס"מ וחותכים למשולשים שווים. מגלגלים כל משולש לצורה של קרואסון ומניחים לתפיחה אחרונה על התבנית, למשך כשעתיים, עד הכפלת הנפח.

מחממים תנור ל-180 מעלות.

מורחים את הקרואסונים בביצה. אופים כ-20-25 דקות, עד שהקרואסון מקבל צבע זהוב ומשקלו קל מאוד.

# מתחם טחנת הקמח



## פיתות מקמחים עתיקים

### חומרים:

900 ג' כוסמין מלא "קמח הארץ"

100 ג' קמח קורסן "קמח הארץ"

715 ג' מים קרים

15 ג' דבש

350 ג' פוליש (200 ג' קמח כוסמין + 150 ג' מים + 1 ג' שמרים יבשים – הוראות הכנה בהמשך)

3 ג' שמרים טריים / 1 ג' שמרים יבשים

26 ג' מלח גס

### אופן הכנת הפוליש

לערבב יחד קמח, מים ושמרים. לשים בכלי סגור ולתת לתסוס 8-10 שעות.

### אופן הכנת הבצק

שמים בקערת המיקסר מים, דבש, קמח ופוליש ולשים 5 דקות במהירות איטית.

להוסיף מלח וללוש עוד 4 דקות.

לתת לבצק לנוח 20 דקות. לאחר מכן להוציא למשטח מקומח, לשטח בעדינות ולקפל מ-4 הפינות

למרכז, ליצור כדור ולהחזיר למנוחה נוספת בקערה, של 20 דקות.

לחזור על הקיפול והכידור עוד 4 פעמים. להתפיח בחוץ ל-4 שעות, או במקרר ללילה.

לאחר תום התפיחה לחלק את הבצק ליחידות במשקל 200 ג' ולכדרר לכדור. לתת לנוח 20 דקות.

לחמם תנור ל-240 מעלות.

לאחר המנוחה, לשטח את הבצק בעזרת קצות האצבעות ולהניח בתבנית.

לאפות כ-15 דקות.

# מתחם טחנת הקמח

סדנאות ואירועים מבית  —

## לחם גראנט

### חומרים:

420 מ"ל מים

300 ג' קמח מלא "קמח הארץ"

200 ג' קמח כוסמין מלא "קמח הארץ"

100 ג' מחמצת קמח מלא

10 ג' מלח

תוספות אפשריות: גרעיני חמנייה, זרעי פשתן, שומשום – עד 200 ג' סה"כ לכיכר.

### אופן ההכנה:

לשים את כל החומרים בקערת המיקסר וללוש כ-10 דקות, עד לקבלת בצק אחיד ומבריק.  
מניחים את הבצק בתבנית לחם עם נייר אפייה משומן קלות (או עם ציפוי סיליקון) ומעמידים להתפחה של 6-12 שעות (תלוי בטמפרטורת החדר).  
מחממים תנור ל-230 מעלות.  
אופים 35 דקות עם התבנית ועוד 10 דקות ללא התבנית.  
מצננים היטב לפני פריסה.

# מתחם טחנת הקמח



## קרקר מחמצת כוסמין מלא

### חומרים:

200 ג' מחמצת

65 ג' שמן זית

1 כף דבש

225 ג' קמח כוסמין מלא "קמח הארץ" (ניתן להמיר חצי כמות בקמח חיטה/שיפון מלא)

1 כפית מלח

2 כפות גרעיני פשתן

1 כף שומשום

### אופן ההכנה:

מערבבים את כל חומרי הבצק יחד, לקבלת בצק אחיד. במידה והבצק יבש מידי, ניתן להוסיף 2-3 כפות מים לאיחוד.

מניחים למנוחה של כשעה.

לאחר מכן יוצרים מהבצק ארבעה כדורים ונותנים לנוח לעוד כעשר דקות.

מרדדים כל כדור על נייר אפייה, לעובי הדק ביותר האפשרי. חותכים למעוינים.

אופים בתנור שחומם מראש ל-190-200 מעלות, כרבע שעה, עד לקבלת צבע שחום.

יש לשים לב שהקרקרים לא נשרפים.

# מתחם טחנת הקמח

סדנאות ואירועים מבית  — 

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

### 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.



# מתחם טחנת הקמח



## באגט קלאסי

### חומרים:

1 ק"ג T65 מסורתי

690 ג' מים

100 ג' מחמצת

20 ג' מלח

8 ג' שמרים יבשים

### אופן ההכנה:

לישה ראשונה ואוטוליזה:

במיקסר עם וו לישה מערבבים 2-3 דקות, רק את הקמח ו-80% מהמים וממתינים 40-10 דקות.

לישה שנייה:

מפעילים את המיקסר, ל-6-10 דקות במהירות איטית ומוסיפים בהדרגה את המחמצת, לאחר מכן את השמרים היבשים ואת שאר המים.

לאחר כ-4-8 דקות לישה מוסיפים את המלח.

לשים במהירות גבוהה לעוד 3-4 מדקות נוספות, עד לקבלת בצק אלסטי ולא דביק.

עושים שני קיפולים במשך שעה ומכניסים למקרר למשך הלילה.

מחלקים את הבצק לחתיכות של 250 או 350 ג'.

עיצוב ראשוני – לחצי שעה.

עיצוב סופי – והתפחה לשעה.

מחממים תנור לחום של 260 מעלות, חורצים את הבאגטים ואופים עם אדים כ-25 דקות.

# מתחם טחנת הקמח



## פיצה דקה בסגנון נפוליטני (מתכון של גבי זנגו)

לבצק:

1,000 גרם קמח פיצה

640 גרם מים

4 גרם שמרים

20 גרם דבש / סוכר (במידה ומתפחים מעל 8 שעות ניתן לוותר)

24 גרם מלח

לשים את כל המרכיבים, מלבד המלח, במיקסר במהירות איטית עד לקבלת בצק אחיד, מגבירים את מהירות הלישה לבינונית גבוהה ולשים כ 6-7 דקות. מוסיפים את המלח ולשים עוד 2-3 דקות באותה המהירות. הבצק בתום הלישה צריך להיות חלק ומבריק. מניחים לתפיחה מכוסה.

### **אופציה 1**

בטמפרטורת חדר עד להכפלת נפח כ 2-4 שעות. לאחר הכפלת הנפח מקפלים את הבצק בעדינות ומחלקים לכדורים, לפי גודל הפיצות שאנו מעוניינים בהם. מניחים למנוחה לחצי שעה לפחות, מכוסה, לאחר חצי שעה פותחים את הכדורים לפיצות ואופים.

### **אופציה 2**

במידה ורוצים להכין את הבצק למחרת מניחים להתפחה של שעה-שעתיים בטמפרטורת חדר. לאחר מכן מחלקים לכדורים, מקמחים ומעבירים לקופסת פלסטיק למקרר עד לשימוש (8-48 שעות). מעבירים את הבצק לטמפרטורת חדר מינימום לשעתיים (אפשר גם יותר - 3-4 שעות). פותחים לפיצות ואופים.

### **אופציה 3**

# מתחם טחנת הקמח



במידה ובחרתם באופציה השנייה, והכנתם הרבה כדורים, ניתן להעביר את הכדורים למקפיא במקום למקרר, רק להקפיד לפני שימוש להעביר למקרר לילה קודם להפשרה ואז להמשיך משם.

# מתחם טחנת הקמח



## אזני המן במלית שוקולד

### חומרים:

300 ג' קמח T45 "קמח הארץ"  
200 ג' חמאה קרה חתוכה לקוביות  
100 ג' סוכר  
1 ביצה

למילוי: ממרח שוקולד

### אופן ההכנה:

מניחים את כל החומרים מלבד הביצה במעבד מזון ומערבלים לקבלת תערובת פירורית. מוסיפים את הביצה ומעבדים עד לקבלת כדור בצק. עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעה.

מרדדים לעלה בעובי של כחצי ס"מ. קורצים עיגולים בגודל הרצוי, ממלאים בממרח שוקולד ויוצרים צורת אוזן המן.

אופים ב-180 מעלות, כ-20 דקות, עד לקבלת גוון זהוב.