

# מתחם טחנת הקמה



## לחם כפרי ללא גלוטן / מולינו חום

### 2 כיכרות או כ-10 לחמניות

#### חומרים :

500 גר' (שקית) תערובת מולינו כפרי ללא גלוטן  
700 מ"ל מים פושרים (כ-32 מעלות)  
13 מ"ל שמן  
13 גר' סוכר  
13 גר' שמרים  
13 גר' מלח

#### אופן ההכנה:

מכניסים את כל המרכיבים למיקסר ולשים במהירות נמוכה כ-4-6 דק'. ועוד כ-2 עד 4 דקות במהירות גבוהה יותר.  
מוציאים את הבצק למשטח העבודה.

#### לחם:

מכניסים את הבצק לתבנית הרצוייה ומכסים במגבת לחה

#### לחמניות:

מכדררים את הבצק לכדורים של כ-100 ג' כל אחד, או לצורה של לחמניית אצבע ומניחים על תבנית/משטח העבודה מכוסה במגבת לחה.  
מתפיחים כשעה (50-60 דק') בטמפ' החדר.

#### אפייה:

לחם: כ-50 דק'  
לחמניות: כ-15 דק' בתנור שחום מראש ל-200-220 מעלות.  
\*זמן האפייה והטמפ' עשויים להשתנות בין תנור לתנור  
מוציאים מהתנור בזהירות, משאירים בצד, מכוסה במגבת עד לצינון מלא, פורסים ונהנים.