

מתחם טחנת הקמח



באגט צרפתי קלאסי

כמות ל-6 באגטים (330 גר' ליח')

חומרים:

50 ג' צימוקים כהים או ענבים (רצוי אורגני)

50 ג' מים

100 ג' קמח כוסמין לבן

** יש להשתמש בכלים נקיים שעברו שטיפה יסודית עם סבון ומים חמים.

אופן ההכנה:

- לישה: במהירות איטית לשים את כל חומרי הבצק במשך 3 דקות, לשים כ-5 דקות נוספות במהירות גבוהה עד לקבלת בצק אלסטי ולא דביק. מעבירים לכלי משומן מעט.
- מניחים להתפחה של כשעה בטמפ' החדר כ-26 מעלות, מכוסה במגבת לחה.
- לאחר שעה (1) – מבצעים קיפול ראשון. מניחים למנוחה שוב.
- לאחר שעה נוספת (2) – מבצעים קיפול שני. מניחים למנוחה שוב.
- לאחר שעה נוספת (3) חלוקה ל-330 גר' ועיצוב ראשוני.
- לאחר שעה נוספת (4) עיצוב סופי על בד פשתן המתאים להתפחה או על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה למשך כשעה.
- חורצים את הבאגטים.
- מכניסים לתנור שחומם מראש לחום גבוה כ-250 מעלות*. (בתנור ביתי יש להכניס גם כלי נוסף עם מים ליצירת אדים).
- אופים במשך 10-15 דקות.
- צינן על רשת.

בתיאבון!

*בהתאם לתנור