

מתחם טחנת הקמח



בריוש / אודי גילי

חומרים :

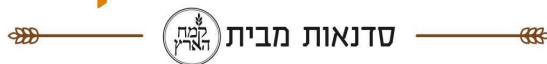
600 גר' קמח לבן חזק "קמח הארץ" (פיצה גרמני/ בריוש/עלית לבן/קמח לחם)
280 גר' ביצים – (5 ביצים מידה L)
80 גר' חלב
85 גר' סוכר
10 גר' שמרים יבשים
250 גר' חמאה רכה וקרה
12 גר' מלח

אופן ההכנה:

הלישה-

נתחיל את תהליך הלישה עם אוטוליזה.
ערבוב של כל החומרים מלבד החמאה והמלח עד שלא נשאר קמח יבש. וניתן לבצק לנוח למשך 30-40 דק.
בסיום ההמתנה- תתחילו בלישה איטית. אם הבצק נראה אחיד וחלק (כלומר הגלוטן החל להתפתח) אז נוסיף את החמאה בהדרגתיות ובאיטיות. אם הבצק נראה גבשושי אז כדאי להמתין עוד קצת 10 דק.
החלק הטריקי בכל תהליך הלישה הוא הטמעת החמאה- בתחילת הלישה הטמעת החמאה עשויה להיות ארוכה. כי הבצק יבש והחמאה רכה. חשוב מאד להוסיף את החמאה בהדרגתיות ורק לאחר שהנגלה הקודמת של החמאה הוטמעה בבצק.
קצב ההתקדמות תלוי במיקסר שלכם וצורת הלישה שלו. עם התקדמות הלישה תראו שהחמאה מוטמעת בצורה קלה ומהירה יותר. אחרי 6 דק לישה, הנגלה של החמאה הראשונה הוטמעה. נוסיף עוד חמאה ונגביר את מהירות הלישה. שימו לב למהירות. זו לא מהירות הקצפה אבל גם לא מהירות לישה של לחם. מהירות בינונית. אחרי 5 דק נוסיף עוד חמאה.
אחרי שכל החמאה הוטמעה נגביר את מהירות המיקסר עוד קצת ונוסיף את המלח ונמשיך בלישה עד לבצק שניתק מהדפנות, חלק, אסוף ומבריק. וכמובן שעובר מבחן חלון.
רצוי לעקוב אחרי הטמפ של הבצק. מומלץ לא לעבור את ה 25 מעלות. גג 26. אחרת החמאה לא תטמע בצורה טובה.
במידה והתחמם, ממליץ לעצור. להכניס למקרר לכמה דקות ולהמשיך בלישה.
אני סיימתי לישה בטמפ 24.8
לישה של בערך 15 דק

מתחם טחנת הקמח



בסיום הלישה, נוציא את הבצק מהמיקסר. נכדרר אותו ונעביר לקערה משומנת בחמאה. נתפיח כשעה. הבצק יכפיל את נפחו. נוציא, נקפל, נחזיר לקערה ונכניס למקרר ל 6-8 שעות או לילה.

לאחר מכן נוציא את הבצק מהמקרר ונחלק לכדורים או שנעצב לרולדות/ צמות. רק חשוב לשים לב שהבצק כמעט משלש את נפחו. ולכן צריך להשאיר מקום בתבנית לפתיחה משמעותית.

כדורים

אני חילקתי ל 60 גר אבל זו הייתה לחמניה גדולה מדי לטעמי. אז ממליץ לכדורים במשקל 40-60 גר.

רולדה

עיצבתי בצק במשקל 400 גר לרולדה. משקל הבצק התאים לתבנית לחם במידות 10-18 על גובה 8 (נפח 1,440) ועוד צמה במשקל כ 430 דר לתבנית בגודל 11-11-20.

התפחה סופית

ברוב המתכונים כתוב שיש להתפיח כשעה או הכלפלה. זה לא מדוייק. תתפיחו את הבצק עד שתראו שהבצק מבעבע. הבצק גם יכול לשלש את נפחו. איכות ההתפחה תלויה באיכות הלישה ופיתוח הגלוטן. פרק הזמן תלוי בטמפ הבצק, כמות השמרים, איכות השמרים. לי לקח כ 3.5 שעות בטמפ 26-27 מעלות. בפעם הבאה אנסה להגדיל את כמות השמרים ל 12 גר כדי לקצר את זמן ההתפחה.

לציפוי הבצק

נערבב ביצה עם מעט חלב ונצפה בעדינות את הבצק. מי שרוצה יכול לפזר סוכר גבישי. האפייה 180-200 מעלות במצב סטטי למשך כ 15-30 דק עד להזהבה עמוקה. משך האפייה תלוי בגודל המאפה.