

מתחם טחנת הקמח



לחם ג'בטה צרפתי

כמות ל-2 לחמים

חומרים:

1 ק"ג קמח T65 צרפתי מסורתי "קמח הארץ"

700 גר' מים

20 גר' מלח

50 גר' שמן זית

400 גר' מחמצת אם Levieto madre

- לישה: במהירות איטית מערבבים את כל חומרי הבצק במשך 3 דקות, לשים כחמש 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) חותכים חתיכות לפי העין – אין גודל נדרש ומעבירים לבד התפחה.
- התפחה כשעתיים שלוש או לילה במקרר.
- מכניסים לתנור שחומם מראש לחום גבוה כ- 250 מעלות*
- (בתנור ביתי יש להכניס גם כלי נוסף עם מים ליצירת אדים).
- אופים במשך 10 דקות בחום הגבוה ולאחר מכן עוד כ- 30 דק' בטמפ' של 200 מעלות.
- צינן על רשת.

*בהתאם לתנור

בתיאבון!