

מתחם טחנת הקמח



לחם כפרי צרפתי / קמח הארץ

3 כיכרות

חומרים:

1 ק"ג קמח T80 "קמח הארץ"

800 ג' מים

25 ג' מלח

400 ג' מחמצת

אופן ההכנה:

- * לקערת המיקסר מכניסים קמח ומים, לשים היטב ומשאירים לאוטוליזה של שעה.
- * מוסיפים את המחמצת והמלח ולשים במהירות נמוכה כ-5 דקות ועוד כ-5 דקות במהירות גבוהה. מוציאים מהמיקסר ומקפלים פעם אחת.
- * משאירים למנוחה לכ-40 דקות, מקפלים פעם נוספת ושוב- מנוחה של כ-40 דקות וקיפול.
- * מחלקים את הבצק לשלוש חתיכות השוקלות כ-730 גרם ומשאירים למנוחה של כ-30 דקות.
- * מעצבים לעיצוב הסופי ומעבירים לסלסלות התפחה ללילה במקרר.
- * אופים בתנור שחומם מראש ל-250 מעלות, במשך כ-20 דקות, מורידים ל-200 מעלות וממשיכים לאפות כ-25 דקות נוספות, עד לקבלת צבע שחום ויפה.
- * מצננים היטב לפני פריסה.