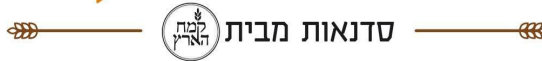


# מתחם טחנת הקמח



## הכנת מחמצת אם בסיסית

### על בסיס קמח שיפון -- מתאימה לכל הלחמים

#### חומרים:

60 ג' מים

40 ג' קמח שיפון מלא

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

#### אופן ההכנה:

##### יום 1:

מערבבים 60 ג' מים ו-40 ג' קמח שיפון, מכסים בניילון נצמד ומשאירים מכוסה בניילון ל-24 שעות, בטמפרטורת החדר. מומלץ לצייר סימון על הכלי לצורך מעקב התפתחות וגדילת המחמצת לאורך הימים.

##### יום 2:

מוסיפים עוד 120 ג' מים ו-80 ג' קמח אל תוך העיסה שיצרנו יום קודם.

מערבבים עד לאיחוד ונכסה למנוחה ל-24 שעות.

##### יום 3:

מוסיפים 240 ג' מים ו-160 ג' קמח שיפון.

##### יום 4-6:

בתחילת היום הרביעי מוציאים מהעיסה שנוצרה 100 ג' בלבד ואיתם נמשיך. את יתר 700 ג' נזרוק (או נחלק לחברים להמשך בניית מחמצות).

לאחר מכן ממשיכים בדיוק באותן הפעולות של יום 1-3 שוב.

**לאחר 6 ימים (ביום השביעי)** המחמצת מוכנה לשימוש ומשקלה 900 ג'. המחמצת עם בועות ותדיף ריח חמצמץ ופירותי. בשלב זה ניתן להכניס למקרר.

באופן כללי, מאחסנים את המחמצת במקרר, כאשר אנחנו מאכילים אותה נאכיל ב-100% הידרציה. נותנים לה להתחזק בחוץ כשעה ומכניסים שוב למקרר.