

## לחם מחמצת לבן/אלחנדרה פרידמן (כולל טיפים והערות)

### 2 כיכרות לחם

#### חומרים :

1 ק"ג קמח T630 "קמח הארץ"

50 גרם מחמצת יבשה LIEVITO MADRE "קמח הארץ"

700-800 מ"ל מים פושרים

20 גרם מלח

#### אופן ההכנה:

אל מיקסר עם וו לישה מכניסים את הקמח והמחמצת. מפעילים את המיקסר על מהירות נמוכה ומתחילים להוסיף את המים בהדרגה, תוך הסתכלות על הבצק ועל ספיגת המים. \*בדרך כלל מספיק לשים 750 מ"ל.

לשים 8 במשך דקות על מהירות נמוכה, מוסיפים את המלח ולשים עוד 4 דקות במהירות יותר גבוהה.

מעבירים את הבצק לקערה משומנת מעט, מכסים עם ניילון נצמד בצורה רופפת ומשאירים לכחצי שעה מנוחה.

נהוג לעשות ללחם מחמצת קיפולים, כדי למתוח את הבצק ולחזק את הגלוטן, אבל גם כדי שבועות האוויר יכנסו בין השכבות, מה שבסוף יבנה את הלחם.

אחרי המנוחה של הבצק, מתחילים עם הקיפול ראשון.

כלל ראשון: לא מוסיפים קמח!

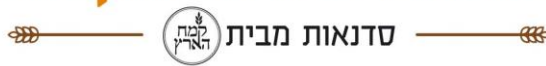
כדי שלא ידבק לנו לידיים, נרטיב את היד וננער את המים המיותרים. נדמיין שהבצק שלנו מחולק ל-4 ונתפוס צד אחד, נמתח לכיוון מעלה ונקפל לכיוון מרכז גוש הבצק. נסובב רבע סיבוב את הקערה, נמתח עוד צד ונקפל. ככה נמשיך עד שעשינו את ה 4 "צדדים". מכסים את הבצק ומשאירים למנוחה של 30 דק'.

עושים שלושה קיפולים כאלה, כשבין כל אחד נותנים לבצק לנוח חצי שעה.

לאחר מכן, מחלקים את הבצק לשניים, מסדרים את הצורה של הלחם ומסדרים אותו בקערת התפחה מקומחת.

מקמחים מעט את החלק העליון של הבצק, מכסים עם ניילון ומשאירים להתפחה ארוכה של כ-12 שעות בטמפ' החדר (אני שמה אותם בתוך התנור מכובה) \*לא במקרר

# מתחם טחנת הקמח



## אפייה:

מחממים את התנור עם חום עליון ותחתון ל  $220/230^{\circ}$  ומכניסים תבנית. הופכים בעדינות את סלסלת ההתפחה על נייר אפייה כדי לשחרר את הבצק, חורצים, מכניסים אותו בעדינות לשקית קוקי וסוגרים את השקית. מעבירים את השקית בעדינות לתבנית שבתנור ואופים 25 דק'. פותחים את התנור, גוזרים את השקית ואופים 20 דק' נוספות.

בתיאבון!