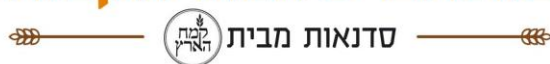


מתחם טחנת הקמח



לחם מחמצת ח'וראסאן ודורום/ עליזה זייתון

רכיבים:

240 גרם קמח חיטת דורום סמולינה (80%)
48 גרם קמח ח'וראסאן (16%)
12 גרם קמח מלא (4%)
210 גרם מים (70%) + 48 גרם מים נוספים הוסיפו יחד עם מלח (16%) הידרציה כוללת 86%
מחמצת 60 גרם (20%)
6 גרם מלח (2%)

הוראות הכנה:

מערבבים מים עם כל הקמח, מכסים ונותנים לנוח לילה (על שולחן העבודה לאוטוליזה-זה היתרון של החורף).

במהלך האוטוליזה הקמח סופג את המים, לספיגה מלאה. זה יפעיל את התפתחות הגלוטן.

בבוקר מוסיפים את המחמצת.

במלוש- במהירות נמוכה לשים למשך 2-3 דקות, עוברים למהירות גבוהה למשך 3-4 דקות עד

שהקמח נטמע במלואו והבצק אחיד.

מכסים, משאירים למנוחה של 30 דקות.

מוסיפים את המלח והמים הנותרים.

מערבבים במהירות נמוכה למשך 7-9 דקות, הבצק צריך לעלות על וו הלישה אבל עדיין להיות דביק בתחתית.

ממשיכים עם פיתוח הגלוטן ובניית המבנה על ידי ביצוע מתיחות וקיפולים.

1. & 30 דקות

2. & 40 דקות

3. & 45 דקות

אתם צריכים לראות בועות.

העלייה של הבצק בסיום ההתפחה צריכה להיות 50%.

מחלקים ומשאירים למנוחה לעוד 30 דקות.

מעצבים ומכניסים למקרר ל 13 עד 24 שעות.

בתיאבון!