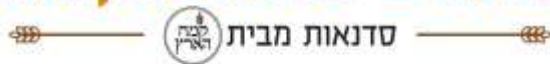


מתחם טחנת הקמח



לחם מחמצת קסטן / אלחנדרה פרידמן (כולל טיפים והערות)

רכיבים:

500גרם קמח אמר
400גרם קמח כוסמין מלא
100גרם קמח שיפון מלא
700מ"ל חלב (אני השתמשתי
3%)
50גרם סוכר
20גרם מלח
8גרם שמרים יבשים

הוראות הכנה:

מכניסים את כל הקמחים למיקסר עם זו לשיה, מוסיפים את המלח ומערבבים היטב. מוסיפים את שאר המצרכים ולשים רק עד לקבלת בצק אחיד (שתי דקות, בערך). נותנים לו לנוח רבע שעה ולשים שוב, הפעם במשך עשר דקות.

מכינים מהבצק כדור, מכסים בניילון ונותנים לו לנוח חצי שעה. לאחר זמן זה, עושים קיפולים בבצק: לוקחים את קצוות הכדור, מותחים ומקפלים לכיוון המרכז. חוזרים על זה במשך עשר דקות. שוב יוצרים כדור, שמים אותו בקערה, מכסים בניילון ונותנים לו לתפוח עד שיכפיל את נפחו (הכל תלוי במזג האוויר ובטמפרטורה בסביבת העבודה, לקח לי שעה וחצי). לאחר שהבצק תפח, שמים אותו על השיש עם מעט קמח ובעזרת מערוך מרדדים אותו ונותנים לו צורה מלבנית.

מגלגלים את הבצק חזק, כמו רולדה ומכניסים לתבנית שמרחנו בחמאה. מתפיחים שוב עד להכפלת הנפח ואופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות למשך 35/40 דקות.

הערה חשובה:

אני הכנתי אותו בתבנית ללחם קסטן אבל אפשר לעשות את זה בקלות בתבנית אינגליש קייק, או בלי תבנית. ההבדל היחיד הוא שזה לא יהיה מרובע.

אבל- אם מכינים בתבנית לחם עם מכסה, שמים את הלחם בתוך התבנית, סוגרים עם המכסה ולא פותחים כדי לבדוק אם תפח (!) ברגע שפותחים, הבצק נופל.

אז בכל זאת, איך יודעים שתפח? אחרי בערך שעה, אפשר להכניס את התבנית בתנור.

בתיאבון!