

לחמניות כפריות ללא גלוטן-מולינו חום / חגית נחמני

מצרכים:

1 ק"ג קמח מולינו כפרי (אריזה חומה)

16 גרם שמרים

16 גרם מלח

1600 מ"ל מים פושרים

50 גרם שמן

אופן ההכנה:

מכניסים למיקסר את כל החומרים ולשים כ-10-8 דקות.

מוציאים את הבצק למשטח סיליקון משומן, יוצרים עיגולים ללחמניות או כיכר ללחם.

אחרי שסיימו, מניחים בתבנית ומכסים בשקית ניילון בצורה רפויה.

*במקביל, מדליקים תנור על 200 מעלות.

לאחר שהבצק תפח (בערך 40 דקות), מברישים במים את החלק העליון ומכניסים לתנור ל-30-50 דקות.

*הטיפים של חגית:

1. "ניסיתי לאפות עם מים בתנור וללא מים והתוצאה יצאה זזה.
2. לא למרוח ביצה-לא הולך ביחד
3. לא טעיתי- אין סוכר במתכון.
4. מי שרוצה לחם קל ממש- לא לפחד להוסיף מים לבצק של כמעט במרקם חומוס, זה ייתן יותר אווריריות בבצק, אנחנו מאוד מאוד אוהבים את המרקם היציב שיצא מהכמות שרשמתי, רושמת את האופציה הנוספת למי שמעוניין בלחמנייה רכה רכה כמו ענן.
5. לא להתפיח פעמיים- התפחה ראשונה ויחידה."

בתיאבון!