



## לחם טארטין עם שומשום קלוי

### חומרים להכנת 2 כיכרות:

200 גרם מחמצת

700 מ"ל מים + 50 מ"ל מים

900 גר' קמח חיטה כפרי T812 "קמח הארץ"

100 גר' קמח חיטה מלא "קמח הארץ"

20 גר' מלח

1 כוס שומשום

### אופן ההכנה:

- בתנור שחומם מראש ל – 200 מעלות קולים את השומשום על תבנית לכ- 10 דקות עד קבלת צבע זהוב.
- מצננים. מניחים בקערה 700 מ"ל מים ומוסיפים את המחמצת.
- מוסיפים את הקמחים ומערבבים לאיחוד.
- מעמידים למנוחה לחצי שעה עד שעה (אוטוליזה). לאחר המנוחה מוסיפים את המלח ואת המים הנותרים ומערבבים לבצק אחיד וחלק (אפשר ידני ואפשר במיקסר).
- מעמידים למנוחה 20 דקות.
- לאחר המנוחה מכניסים לבצק את השומשום ומתחילים בקיפולים.
- במשך 3-4 שעות מקפלים את הבצק כל חצי שעה.
- לאחר כל הקיפולים (תפיחה ראשונית) אמור להתקבל בצק חלק ומבריק, שמחזיק את עצמו. מחלקים את הבצק לשתי חתיכות ויוצרים כדור מכל אחת (עיצוב ראשוני) מניחים על משטח מקומח ל- 20 דקות.
- מעצבים את הבצק עיצוב סופי ומניחים בסלסלות התפחה להתפחה סופית של לילה במקרר, או כשלוש שעות בטמפרטורת החדר.
- אופים ב- 240 מעלות, עם אדים (או קערת מים בתחתית התנור), או לחילופים בסיר ברזל שחומם מראש בתנור בלי אדים, כ- 40-45 דקות עד קבלת צבע מעט שרוף למעלה.
- מצננים היטב לפני הפריסה.