



הטחנות הגדולות של א"י, חיפה



לחם מלא בטחינה דקה במיוחד ראסל זקס, המאפייה של ראסל, ירושלים

2 כיכרות במשקל של כ-500 גרם כל אחת.
מומלץ לחלק את הבצק ל-4 כיכרות. ככל שהכיכרות קטנות יותר כך הן תאפנה טוב יותר.

חומרים

3 גרם שמרים טריים

1 כפית דבש

350 מ"ל מים

300 גרם (כ-2.5 כוסות) קמח כפרי בטחינה
דקה במיוחד, הסדרה הבריאה מתוצרת

הטחנות הגדולות של א"י

125 גרם (1 כוס) קמח מלא 100% בטחינה

דקה במיוחד, הסדרה הבריאה מתוצרת

הטחנות הגדולות של א"י

75 גרם (2/3 כוס) קמח שיפון מלא 100%

בטחינה דקה במיוחד, הסדרה הבריאה

מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

250 גרם שומשום

10 גרם (1/2 כף) מלח

אופן ההכנה

מערבבים בקערת מיקסר את כל החומרים,
מלבד המלח. לשים כ-3 דק' ומוסיפים מלח.
ממשיכים ללוש עד לקבלת בצק נעים למגע,
לא קשה ולא רך מדי.

עוצרים את המיקסר, מכסים במגבת לחה,
ומניחים למנוחה של 20 דק'.

קרוסטיני מלחם מלא עם גבינה כחולה, תפוחים ודבש מרווה (בשער) הילה יבניאלי-בוכריס

6-8 מנות

חומרים

5 עלי מרווה יפים

180 גרם (1/2 כוס) דבש

250 גרם גבינה כחולה מסוג דנבלו

1/2 תפוח גרני סמיט או פינק לידי, פרוס לפרוסות דקות

4 תאנים חתוכות ל-8

שמן זית להברשה

מלח גס

פלפל שחור טרי

אופן ההכנה

מחממים תנור ל-200 מעלות.

מחממים במחבת קטנה את הדבש ועלי המרווה כ-4 דקות, עד שעולה ריח טוב והדבש מבעבע
קלות. מורידים מהאש ומניחים בצד ל-10 דקות. מוציאים את עלי המרווה ונותנים לדבש
להתקרר.

פורסים את הלחם לפרוסות בעובי של כ-1.5 ס"מ.

מברישים את הלחם בשמן זית ומפזרים מעל מעט מלח גס ופלפל שחור טרי (בעדינות עם
המלח... הגבינה מלוחה).

מניחים את הפרוסות על תבנית אפייה ואופים כ-3 דקות.

מוציאים מהתנור, מניחים על כל פרוסה 2 פרוסות תפוח.

מעל פרוסות התפוח מניחים גבינה כחולה.

מעל הגבינה הכחולה מניחים רבעי תאנים.

מחזירים לתנור לעוד כ-5-6 דקות, עד שהגבינה נמסה מעט.

לפני ההגשה מזלפים את דבש המרווה מעל.

מגישים חם. ניתן לקשט עם אגוזי מלך קלויים קלות.

טורטיות מקמח קמוט מלא 100% עם מעורב דגים ואיולי חריף הילה יבניאלי-בוכריס



8 טורטיות

240 גרם (2 כוסות פחות 1 כף) קמח קמוט
מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
1 כפית מלח
60 מ"ל (4 כפות) שמן זית
200 מ"ל (3/4 כוס + 2 כפות) מים

אופן ההכנה

מערבבים קמח ומלח בקערת מיקסר בינונית עם וו גיטרה. מוסיפים שמן ומים.
לשים 2-3 דק' במהירות בינונית עד לקבלת בצק חלק. עוטפים בניילון ומניחים במקרר ל-10 דק' מנוחה. הבצק יהיה חלק ודביק.
מעבירים למשטח מקומח היטב ועובדים עם ידיים מקומחות קלות. מחלקים ל-8 כדורים. מרדדים לעיגול. מחממים מחבת טפלון על אש בינונית. מניחים כל פעם טורטייה אחת. צורבים כדקה אחת. הופכים לצד השני וצורבים עוד כדקה עד שהטורטייה מזהיבה קלות. מורידים מהאש ומכסים במגבת.

מעורב דגים

חומרים

1 ק"ג לברק ומוסר ים (אפשר אחד מהם או שילוב של שניהם) - נקי מעור ועצמות וחתוך לקוביות בינוניות
3 בצלים סגולים, פרוסים לפרוסות בינוניות
4 שיני שום, פרוסים דק
1/2 חבילת כוסברה
1 צ'ולי אדום - פרוס דק, כולל גרעינים (אם מעדיפים פחות חריף מנקים את הגרעינים)
גרידה מ-1 לימון

1 כפית גדושה בהרט
1 כפית פפריקה מתוקה
1/2 כפית פפריקה חריפה
1 כפית גדושה סומק
מלח ופלפל שחור
1/2 כוס שמן זית איכותי

אופן ההכנה

מחממים במחבת רחבה 4 כפות שמן זית. מוסיפים את פרוסות הבצל ומטגנים כ-3 דק'. מוסיפים את השום הפרוס, מלח ופלפל שחור וממשיכים לטגן עד שהבצל מתקרמל. מוציאים לצלחת ומניחים בצד.
מחממים שוב את אותה המחבת. מוסיפים 4 כפות שמן זית איכותי. כשהשמן חם מוסיפים את קוביות הדג ואת פרוסות הצ'ולי ומטגנים 1 דקה. מוסיפים לדג את הבצל המקורמל, את גרידת הלימון ואת התבלינים ומטגנים עוד כ-5-6 דק'. מורידים מהאש ומוסיפים את הכוסברה. מתקנים טעמים אם צריך. מגישים מעל טורטייה עם איולי חריף.

איולי חריף

חומרים

2 כוסות מיוז
1/4 כוס ממרח צ'ולי (רוטב סיראצ'ה מומלץ)
2 כפות מיץ ליים / לימון
1 כף מלח גס
1/2 כף תבלין צ'ולי יבש

אופן ההכנה

מערבבים את כל החומרים יחדיו. מתקנים טעמים. שומרים במקרר עד שבוע.

לחם שום מקמח חיטה לבן ומלא

חומרים

שלב א'

6 גרם מחמצת יבשה

240 גרם קמח חיטה מלא 100% בטחינה גסה מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

160 גרם מים

שלב ב'

400 גרם קמח חיטה מלא 100% בטחינה גסה מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

400 גרם קמח חיטה לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

630-600 גרם מים

שלב ג'

כף גדושה מלח

30 גרם (שמינית כוס) מים

שיני שום טריות, טבולות בשמן זית

אופן ההכנה

שלב א' מפוררים את המחמצת במים, מוסיפים את הקמח, מערבבים ומשאירים למנוחה

למשך 10-12 שעות, בהתאם לחוזק המחמצת.

שלב ב' בקערה נפרדת שמים את הקמחים והמים, לשים עד לאיחוד החומרים ונותנים לנוח

כחצי שעה.

שלב ג' מוסיפים את הבצק המקדים לבצק העיקרי ולשים לאט.

לאחר כדקה מוסיפים כף גדושה של מלח, שמינית כוס מים ולשים במהירות גבוהה.

מעבירים לקערת התפחה (אפשר משומנת), מקפלים קיפול אחד ומכסים.

לאחר כשעה מקפלים קיפול נוסף, מכסים ומתפיחים במשך כמה שעות עד לילה שלם, או עד

שהבצק כמעט מכפיל את נפחו.

מחלקים את הבצק למספר הכיכרות הרצוי.

טובלים שיני שום טריות וקלופות בשמן זית ותוחבים אותן בתוך הכיכרות.

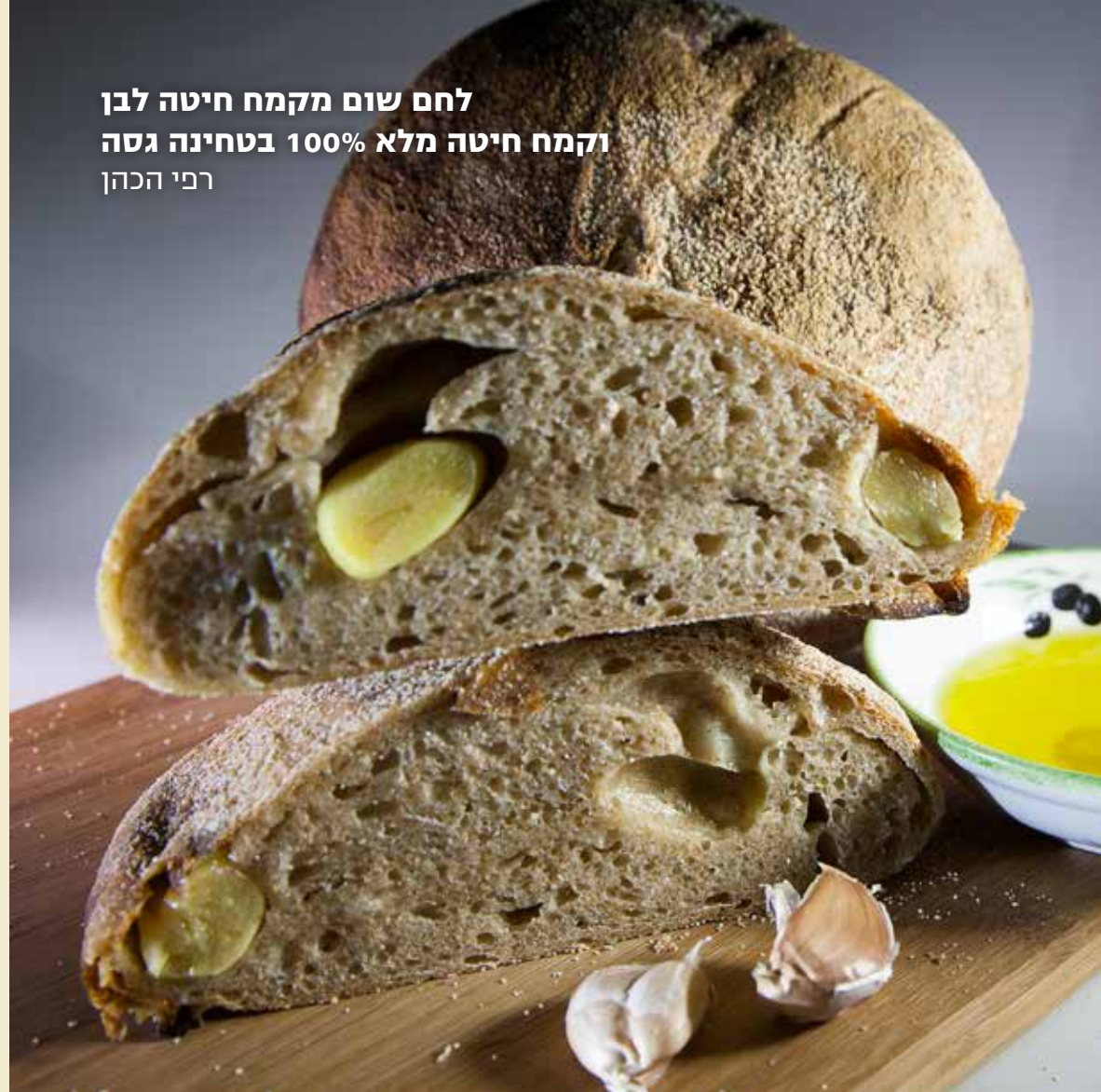
מעצבים את הבצק עיצוב סופי ומניחים לתפיחה אחרונה במשך כשעה.

מחממים תנור ל-250 מעלות עם אבן שמוט. חורצים ואופים כחצי שעה. מקררים על רשת.

לחם שום מקמח חיטה לבן

וקמח חיטה מלא 100% בטחינה גסה

רפי הכהן



לחם אינקורן מלא 100%

אנומראל עוגן, אופה הכפר

לחם אינקורן מלא 100%

חומרים (לבצק ולמחמצת)

500 גרם קמח אינקורן מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
320 גרם מים
10 גרם מלח

למחמצת אינקורן - מכינים לילה לפני (המשקל נגרע מחומרי הבצק)

200 גרם קמח אינקורן מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
120 גרם מים פושרים
10 גרם מחמצת

אופן ההכנה

מערבבים את מרכיבי המחמצת לבצק קשה לילה לפני, ומניחים לתפוח בטמפרטורת החדר מכוסה, כ-8-12 שעות.

למחרת, שמים 200 גרם מים קרירים בקערה. מוסיפים את המחמצת ומפזרים אותה במים. מוסיפים את המלח ו-300 גרם קמח אינקורן מלא ולְשִׁים מעט לבצק אחיד ודי קשה. מניחים ל-20 דקות ולְשִׁים מעט שוב. מניחים לתפוח כשעה.

מעצבים לכיכר ומתפיחים בסלסלת התפחה מקומחת עם התפר למעלה, כשעה או עד שהבצק תופח כ-30% מנפחו.

מוציאים מסלסלת ההתפחה לתבנית עם נייר אפייה ואופים כ-40 דקות בטמפרטורה של 240 מעלות, ללא טורבו, עם לחות בתחילת האפייה.



פיצה כפרית עם תרד, גאודה ועגבנות שרי מקמח לחם מלא 100%

כ-10 פיצות אישיות (90 גרם), 5 פיצות משפחתיות (200 גרם)

לבצק

530 גר' (4+1/3 כוסות) קמח לחם מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

20 גר' (2 כפות) שמרים יבשים

20 גר' (2 כפות) סוכר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

75 מ"ל (1/3 כוס + 1 כף) שמן זית

400 מ"ל (1+3/4 כוסות) מים פושרים

20 גר' (2 כפות) מלח גס

50 מ"ל (1/4 כוס) שמן זית למריחה על הפיצה

תוספות

רוטב עגבניות איטלקי איכותי מוכן

1 קופסה בייבי תרד עלים

500 גר' גבינת גאודה מגורדת

1/2 סלסלה עגבניות שרי אדומות שלמות

סמולינה דורום איטלקית מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י לפיזור מתחת לפיצה

אופן ההכנה

מערבבים קמח ושמרים בקערת מיקסר עם וו לישה. מוסיפים סוכר ושמן ומערבבים היטב.

מוסיפים 400 מ"ל מים ומערבבים כ-3 דק' במהירות נמוכה. מוסיפים מלח וממשיכים לערבב

עד לקבלת בצק רך ומעט דביק. מגבירים מהירות וממשיכים ללוש במהירות גבוהה עוד 6-7

דק' עד לקבלת בצק רך ונעים למגע. מעבירים לקערה משומנת, מכסים במגבת או בניילון נצמד

ומניחים 35-40 דק' במקום חמים עד להכפלת הנפח. מוציאים את האוויר מהבצק, מניחים על

משטח מקומח ומחלקים למספר הפיצות הרצוי. מכסים במגבת למנוחה של כ-10 דק'.

מחממים תנור ל-250 מעלות, רצוי עם אבן שמוט בפנים. מקמחים משטח ומרדדים כל כדור

לגודל הרצוי. מעבירים למרדה מכוסה היטב בסמולינה דורום.

מורחים את רוטב העגבניות על הבצק, מפזרים כמות גדולה של תרד מעל הרוטב, מפזרים מעל

גבינת גאודה ועגבניות שרי שלמות. מכניסים את הפיצה לתנור המחומם. אופים 7-10 דק' עד

שהפיצה מקבלת גוון זהוב והגבינה מבעבעת. מגישים חם.



פיצה כפרית עם תרד, גאודה ועגבניות שרי

הילה יבניאלי-בוכריס

לחם טף וכוסמין לבן

חומרים

לבצק מקדים (ביגה)

150 גרם קמח לחם לבן מועשר או קמח כוסמין לבן מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

100 מ"ל מים

1 גרם שמרים יבשים

לבצק

400 גרם קמח טף לבן מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

600 גרם קמח כוסמין לבן מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

700 גרם מים

25 גרם דבש

250 גרם שאור (מחמצת או ביגה)

13 גרם שמרים יבשים

22 גרם מלח

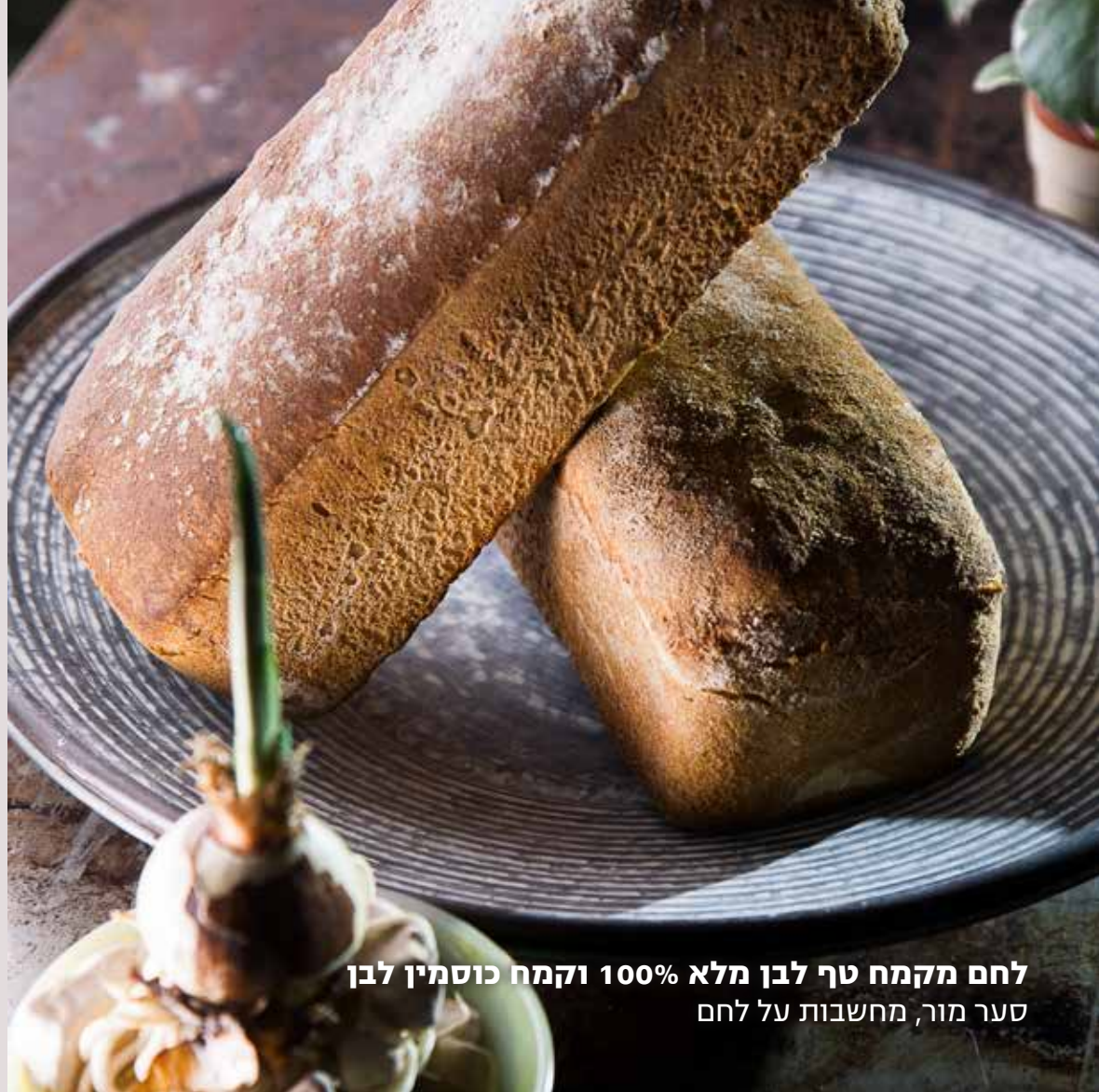
אופן ההכנה

בצק מקדים (ביגה) - מכינים יום מראש

מערבבים היטב את כל החומרים בכלי בעל מכסה תואם. משאירים את הכלי מכוסה היטב מחוץ למקרר למשך 13-15 שעות, עד קבלת תסיסה משמעותית.

בצק מערבבים את הקמחים עם השמרים בקערה נפרדת למניעת אפקט שיש. שמים בקערת המיקסר את המים, הדבש, הביגה/ מחמצת, ומעליהם את הקמחים עם השמרים ומערבבים קלות. לשים את הבצק עם וו לישה במהירות 1 במשך 5 דקות. עוצרים את

המיקסר ומשאירים למנוחה למשך 20 דקות. מוסיפים את המלח ומפעילים במהירות 1 במשך 4 דקות. בתום הלישה השנייה בודקים חלון גלוטן, במידה והגלוטן לא מפותח מספיק לשים 2 דקות נוספות במהירות 1. מוציאים את הבצק מקערת המיקסר למשטח מקומח בשכבה עדינה מאוד, ולשים את הבצק ידנית. מכדררים את הבצק ומניחים בקערה מכוסה היטב. לאחר 20 דקות, מוציאים את הבצק בשנית למשטח מקומח קלות, משטחים בעדינות עם כף היד, מותחים בעדינות ומבצעים קיפול של הבצק, כמו מעטפה. מכדררים את הבצק בשנית, מחזירים לקערה מכוסה ל-20 דקות תפיחה נוספות. חוזרים על שלב הקיפול 3 פעמים. מניחים את הבצק על משטח מקומח קלות, מחלקים אותו למשקל הרצוי, מעצבים את הבצק, מניחים בתבנית לחם ומתפיחים. אופים בתנור שחומם מראש לתנור שחומם מראש ל-250 מעלות עם תבנית מים רותחים בתחתית. לאחר 10 דקות מהכנסת הבצק לתנור מוציאים את התבנית עם המים וממשיכים לאפות עוד כ-5 דקות. מורידים את הטמפרטורה ל-200 מעלות למשך 15 דקות נוספות. אופים עוד 5 דקות כשדלת התנור פתוחה מעט לייבוש הכיכר. מצננים על גבי רשת. יש להמתין לפחות שעה לפני שפורסים. לחם זה במיטבו לאחר מספר שעות.



לחם מקמח טף לבן מלא 100% וקמח כוסמין לבן

סער מור, מחשבות על לחם

פוקצ'ת דורום סער מור, מחשבות על לחם



לפוליש

125 גרם קמח לחם לבן מועשר מתוצרת
הטחנות הגדולות של א"י
125 גרם מים
1 גרם שמרים יבשים

לפוקצ'ה

900 גרם קמח דורום טחון דק - רימצי'נטה
מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
100 גרם סמולינה דורום איטלקית מתוצרת
הטחנות הגדולות של א"י
700 גרם מים
250 גרם פוליש או מחמצת 100% הידרציה.
50 גרם דבש
20 גרם מלח
100 גרם שמן זית משובח
3 גרם שמרים טריים/1 גרם שמרים יבשים
(לא חובה).
50 גרם שמן זית משובח

להגשה

קרודו לברק, קוביות סלק, גרעיני רימונים,
מלח גס, שמן זית

אופן ההכנה

פוליש - מכינים יום מראש

מערבבים היטב את כל החומרים בכלי עם
מכסה תואם. משאירים את הכלי מכוסה
היטב מחוץ למקרר למשך 15-13 שעות, עד

פוקצ'ה מחיטת דורום עם קרודו לברק וסלק

לפוקצ'ה "משפחתית" כדורים במשקל 400 גרם, לפוקצ'ה "זוגית" כדורים במשקל 250 גרם.

קבלת תסיסה משמעותית.

בצק - מערבבים את הקמחים עם השמרים
בקערה נפרדת למניעת אפקט שיש.

שמים בקערת המיקסר את המים, הדבש
הפוליש/מחמצת, ומעליהם את שמן הזית
ומעליהם את הקמחים עם השמרים

ומערבבים קלות. לשים את הבצק עם וו
לישה במהירות 1 במשך 5 דקות.

עוצרים את המיקסר, מוסיפים את המלח
ומפעילים במהירות 2 במשך 5 דקות. במהלך
הלישה השנייה יש להוסיף בזילוף את יתרת

50 גרם שמן הזית. בתום הלישה השנייה
בודקים חלון גלוטן, במידה והגלוטן לא

מפותח מספיק לשים 2 דקות נוספות
במהירות 2. מוציאים את הבצק מקערת
המיקסר למשטח משומן בשכבה עדינה

מאוד של בשמן זית, ולשים ידנית את הבצק.
מכדררים את הבצק, משמנים עם מעט שמן
זית ומניחים בקערה משומנת, מכוסה היטב.

לאחר 20 דקות של תפיחה, מוציאים את
הבצק בשנית למשטח משומן קלות,
משטחים בעדינות עם כף היד, מותחים

בעדינות ומבצעים קיפול של הבצק, כמו
מעטפה. מכדררים את הבצק בשנית,
מחזירים לקערה מכוסה ל-20 דקות תפיחה

נוספות. יש לחזור על שלב הקיפול 3 פעמים
(תפיחה של 20 דקות, קיפול, תפיחה לעוד
המשך המתכון בעמ' 30).

לחם קמוט מלא

חומרים לכיכר גדולה, 500 גרם

500 גרם קמח קמוט מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
375-450 גרם מים
9 גרם מלח
טמפרטורת בצק רצויה 25 מעלות

שאור - קמוט, 20% מסך הקמחים,

מכינים 8-12 שעות לפני

100 גרם קמח קמוט מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
75 גרם מים
5 גרם שאור אם
טמפרטורת בצק רצויה 24 מעלות

בצק סופי

400 גרם קמח קמוט מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
300-375 גרם מים
9 גרם מלח
180 גרם שאור

אופן ההכנה

מכינים את השאור כ-8 עד 12 שעות לפני. בקערת המיקסר (או הלישה אם ביד) מפרקים את השאור לתוך המים. מוסיפים את המלח למים ולאחר כמה דקות מוסיפים את שאר הקמחים. במיקסר - לשים במהירות איטית כ-6 עד 8 דקות עד איחוד והתחלת טיפוס הבצק על וו הלישה. ביד - לשים עד לקבלת בצק אחיד, יחסית נוקשה ודי גמיש, לרוב כ-150 עד 200 לישות. שני קיפולים, כל חצי שעה. תפיחה שנייה לרוב כ-60 דקות. במידה ורוצים, מכניסים למקרר לאחר הקיפול השני. אפשר לקרר עד 12 שעות. תפיחה שנייה לאחר שיצא מהמקרר - עד כשעתיים. סה"כ תפיחה כולל הקיפולים, כ-120 דקות, הבצק צריך לעלות 30% עד 40% בנפח. מחלקים לכיכרות, מעצבים כראות עיניכם. אופים על אבן שמוט / משטח נירוסטה / סיר ברזל יצוק ב-240 מעלות כ-45 דקות.

כמה הנחיות יסוד - ספיגת המים בקמח קמוט משתנה. שימו לב לבצק, התחילו בכמות המינימלית והוסיפו מים אם הבצק מרגיש קשה מדי. הבצק לא יהיה מאד אלסטי. מבחן חלון הגלוטן לא כל כך יעיל בקמחים עתיקים. המרקם הפנימי יהיה יחסית דחוס, למרות כמויות המים הגדולות. זה אופי הקמח.

חורסאני - לחם קמוט מלא 100%

אנומראל עוגן, אופה הכבר

לחם לט"ו בשבט מקמחים עתיקים סער מור, מחשבות על לחם

לחם מקמחים עתיקים

חומרים

לבצק מקדים (ביגה)

150 גרם קמח לחם לבן מועשר או קמח
כוסמין לבן מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
100 מ"ל מים
1 גרם שמרים יבשים

לבצק

333 גרם קמח כוסמין מלא 100% הסדרה
הבריאה מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
333 גרם קמח אמר מלא 100% מתוצרת
הטחנות הגדולות של א"י
334 גרם קמח קמוט מלא 100% מתוצרת
הטחנות הגדולות של א"י
725 גרם מים קרים
35 גרם סילאן
350 גרם מחמצת 80% הידרציה או ביגה
13 גרם שמרים יבשים / 40 גרם שמרים טריים
22 גרם מלח
50 גרם תמרים קצוצים גס
50 גרם תאנים מיובשות קצוצות לשמיניות
פיסטוק ירוק מקולף, לא קלוי
צימוקים אפגניים כחולים

אופן ההכנה

מערבבים את הקמחים עם השמרים בקערה
נפרדת למניעת אפקט שיש. שמים בקערת
המיקסר את המים, הסילאן, הביגה/מחמצת,
ומעליהם את הקמחים עם השמרים ומערבבים
קלות. לשים את הבצק עם וו לישה במהירות 1
במשך 3 דקות. עוצרים את המיקסר ומשאירים

למנוחה למשך 20 דקות. מוסיפים את המלח
ומפעילים במהירות 1 במשך 5 דקות. בתום
הלישה השנייה בודקים חלון גלוטן, במידה
והגלוטן לא מפותח מספיק לשים 2 דקות
נוספות במהירות 1. מוסיפים את הפירות
היבשים. מוציאים את הבצק מקערת המיקסר
למשטח מקומח בשכבה עדינה מאוד, ולשים
את הבצק ידנית. מכדררים את הבצק ומניחים
בקערה מכוסה היטב. לאחר 20 דקות של
תפיחה, מוציאים את הבצק בשנית למשטח
מקומח קלות, משטחים בעדינות עם כף היד,
מותחים בעדינות ומבצעים קיפול של הבצק,
כמו מעטפה. מכדררים את הבצק בשנית,
מחזירים לקערה מכוסה ל-20 דקות תפיחה
נוספות. יש לחזור על שלב הקיפול 3 פעמים.
מניחים את הבצק על משטח מקומח קלות,
מחלקים אותו למשקל הרצוי, מעצבים את
הבצק, מניחים בסלסלות מקומחות היטב או
בתבניות אפייה ומתפיחים.

אופים בתנור שחומם מראש לתנור שחומם
מראש ל-250 מעלות עם תבנית מים רותחים
בתחתית. לאחר 10 דקות מהכנסת הבצק
לתנור מוציאים את התבנית עם המים
וממשיכים לאפות עוד כ-5 דקות. מורידים את
הטמפרטורה ל-200 מעלות למשך 15 דקות
נוספות. אופים עוד 5 דקות כשדלת התנור
פתוחה מעט לייבוש הכיכר. מצננים על גבי
רשת. יש להמתין לפחות שעה לפני שפורסים.
לחם זה במיטבו לאחר מספר שעות.



ג'בטות מרימצ'ינטה - קמח דורום איטלקי בטחינה דקה

13-10 כיכרות קטנות במשקל 200-150 גרם כל אחת

חומרים

לפוליש (בצק מקדים)

300 גרם (2 כוסות פחות 1 כף) קמח דורום איטלקי בטחינה דקה (רימצ'ינטה) מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
300 מ"ל (1+1/4 כוסות) מים בטמפרטורה של 20 מעלות. אם צריך עוד מים - מוסיפים.
1 גרם (קמצוץ) שמרים טריים

לג'בטות

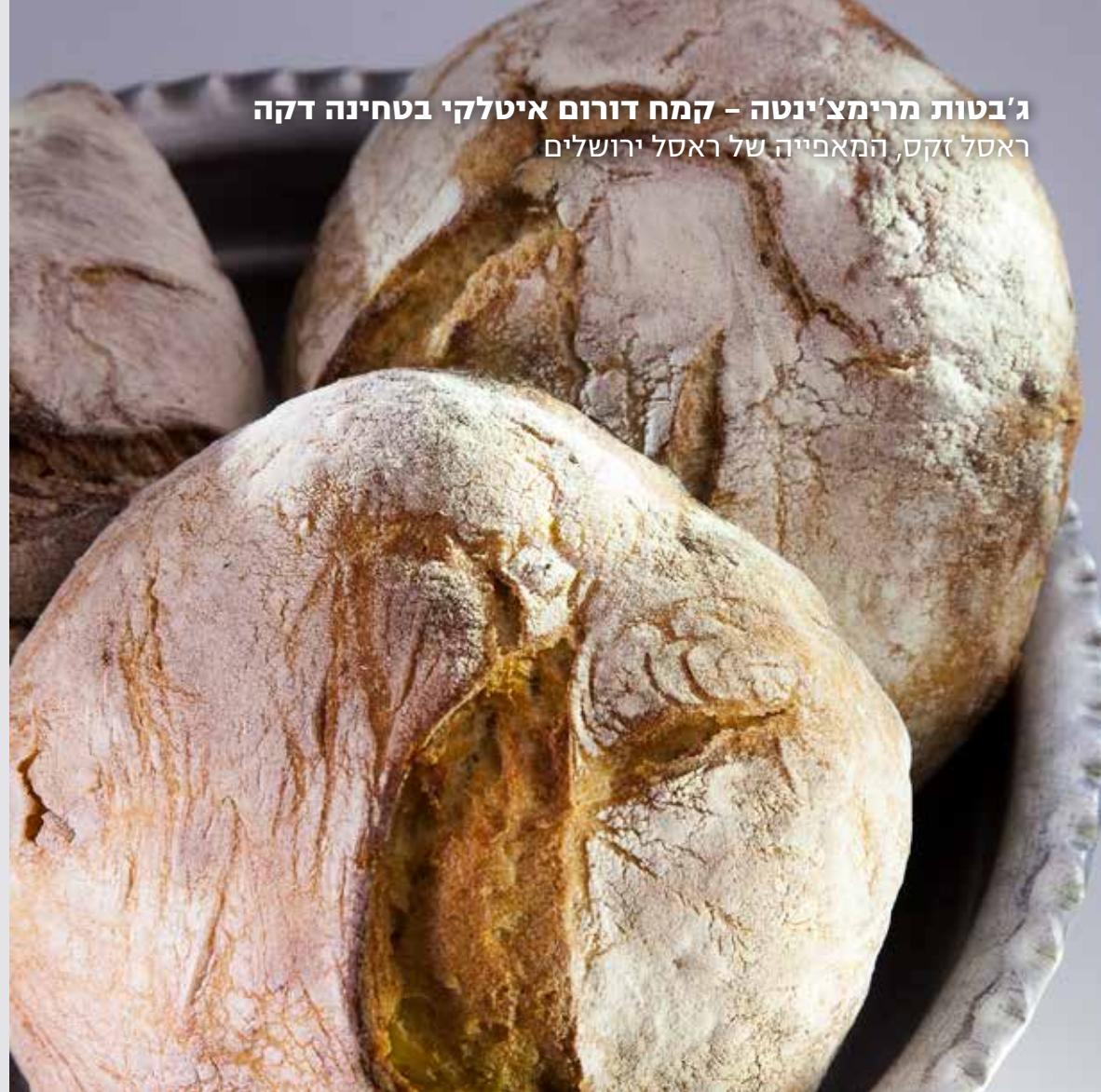
700 גרם (4+1/3 כוסות) קמח דורום איטלקי בטחינה דקה (רימצ'ינטה) מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
550 מ"ל (2+1/3 כוסות) מים. אם צריך עוד מים - מוסיפים
2 גרם (1/2 כפית) שמרים יבשים או 6 גרם שמרים טריים
20 גר' (1 כף) מלח

אופן ההכנה

מערבבים את חומרי הפוליש לקבלת בלילה רכה (כמו טחינה). אם מתחיל להיווצר בצק מוסיפים עוד מים. חשוב מאוד להקפיד שלא תתקבל עיסה או בצק!
מכסים ומתפיחים לילה במקרר או 4-6 שעות בחוץ (בטמפרטורה של עד 20 מעלות).
לאחר ההתפחה מוסיפים לבלילה את הקמח, המים, המלח ואת יתרת השמרים ומערבבים. אם צריך מוסיפים מים - הבצק צריך להיות רך מאוד, גמיש, לא יציב ומשתטח מעט.
הטיפול בבצק חייב להיות מינימלי: לשים לישה קצרה מאוד על שולחן, מכסים ומניחים לתפיחה בחוץ עד כשעתיים. הבצק רווי במים ואמור להשתטח ע"ג השולחן.
מחממים תנור עם אבן שמוט בתחתיתו ל-250 מעלות.
מרפדים תבנית בנייר אפייה ומפזרים סמולינה או סולת. מחלקים בעדינות את הבצק לחתיכות במשקל 200-150 גרם כל אחת.
מניחים את הכיכרות ברווחים זו מזו. כשהתנור חם מניחים את התבנית על האבן.
אופים במשך 15-20 דקות עם מעט מים רותחים בתחילת האפייה ליצירת אדים.

ג'בטות מרימצ'ינטה - קמח דורום איטלקי בטחינה דקה

ראסל זקס, המאפייה של ראסל ירושלים



פיצה פריטה (פיצה מטוגנת)

חומרים

400 גרם (3+1/4 כוסות) קמח לחם מלא
100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
100 גרם (2/3 כוס) קמח דורום איטלקי
בטחינה דקה (רימצ'נטה) מתוצרת
הטחנות הגדולות של א"י

12 גרם (1 כף גדושה) שמרים יבשים
10 גרם (1 כף) סוכר מתוצרת הטחנות
הגדולות של א"י
50 מ"ל (1/4 כוס) שמן זית
400 מ"ל (2 כוסות פחות 2 כפות) מים
רוטב עגבניות (מתכון בהמשך)
גביות עיזים
זיתים שחורים מגולענים
עלי רוקט (ארוגולה)
גבינת מוצרלה מגורדת

לרוטב עגבניות

1/4 כוס שמן זית
2 בצלים פרוסים
4 שיני שום, קצוצות גס
1 כפית בזיליקום יבש
1 כפית קורנית יבשה

מלח

פלפל שחור

2 קופסאות עגבניות מרוסקות

2 כפות רסק עגבניות

1 כף סוכר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
חופן עלי בזיליקום טריים

אופן ההכנה

בצק

בקערת מיקסר עם וו לישיה מערבבים, קמח, שמרים וסוכר.

מוסיפים את השמן ומערבבים.

מוסיפים את המים ולשים כ-1 דקה

במהירות בינונית. מוסיפים את המלח.

מגבירים את מהירות המיקסר לבינונית

ולשים עוד כ-4 דקות לקבלת בצק רך ונעים

למגע, לא דביק.

מעבירים את הבצק לקערה מקומחת קלות,

מכסים בניילון ומניחים במקום חמים

לתפיחה של כ-1 שעה עד להכפלת הנפח.

מוציאים את האויר מהבצק, מכסים שוב

ונוותנים מנוחה נוספת של כ-30 דקות.

מעבירים את הבצק למשטח מקומח קלות.

מרדדים את הבצק למרובע בעובי של 1.5

ס"מ. קורצים עיגולים בקוטר של כ-10 ס"מ

ומניחים על מגש מרופד בנייר אפייה

ומקומח קלות. מקפידים שהמגש יהיה

מכוסה כל הזמן כדי שהבצק לא יתייבש.

רוטב עגבניות

מחממים שמן בסיר, מוסיפים בצל ומאדים

כ-5 דקות. מוסיפים שום, בזיליקום יבש,

קורנית, מלח ופלפל שחור. מערבבים היטב

וממשיכים לאדות עוד כ-5 דקות. מוסיפים

רסק עגבניות, מערבבים ומוסיפים את

העגבניות המרוסקות. מערבבים היטב

המשך המתכון בעמ' 31.



פיצה פריטה מקמח לחם מלא 100%

הילה יבניאלי-בוכריס ושף רמי סויסה

לחם מכוסמין מלא 100% בטחינה דקה עם אגוזים

חומרים

1 ק"ג קמח כוסמין מלא 100% הסדרה הבריאה מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
770 מ"ל מים

200 גר' מחמצת שיפון 100% הידרציה

22 גר' מלח אטלנטי (אפשר מלח גס)

110 גר' אגוזים קצוצים גס (65 גר' אגוזי מלך, 45 גר' פקאן)

אופן ההכנה

יוצקים את המים לקערת מיקסר. מוסיפים את המחמצת והקמח.

לשים עם וו לישה כ-2 דקות במהירות נמוכה עד לאיחוד החומרים.

מוסיפים את המלח ולשים עוד כ-4 דקות במהירות בינונית.

מנמיכים את מהירות הלישה, מוסיפים את האגוזים ולשים עוד כדקה.

מוציאים לכלי משומן קלות. מכסים במגבת לחה (אפשר לשים גם בקופסה עם מכסה).

אחרי 30 דקות מקפלים את הבצק קיפול מעטפה.

מניחים לעוד 30 דקות ולאחר מכן מקפלים שוב קיפול מעטפה ומתפיחים עד הכפלת הנפח

(כ-6-8 שעות).

מחלקים ל-3 חלקים שווים של 700 גרם.

מעצבים עיצוב מקדים לצורה הרצויה, ומניחים למנוחה של 20 דקות. מעצבים את הכיכרות

לעיצוב סופי.

מתפיחים על משטח מקומח כשעה (מומלץ בסלסלאות התפחה או על בד).

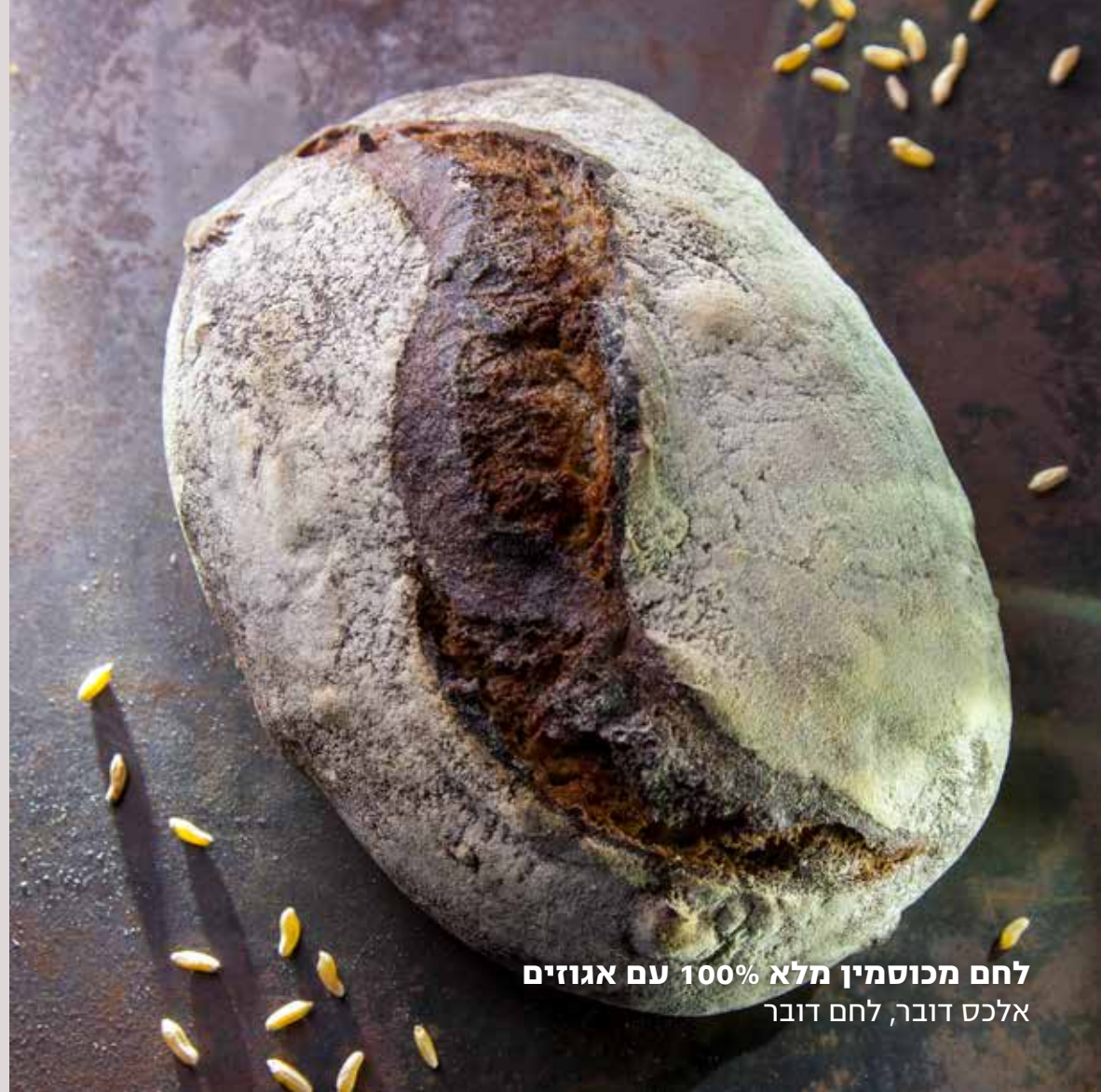
מחממים תנור ל-230 מעלות. מומלץ לאפות על אבן שמוט או תבנית הפוכה.

מכניסים את הכיכרות לתנור שחומם מראש ומניחים בתחתית התנור כלי עם מים רותחים.

לאחר 15 דקות מוציאים את כלי המים ואופים עוד כ-15 דקות, עד שנקישה על תחתית הכיכר

משמיעה צליל חלול.

מקררים על רשת.



לחם מכוסמין מלא 100% עם אגוזים

אלכס דובר, לחם דובר

לחם בריאות ללא לישה, מקמח כוסמין מלא 100% בטחינה דקה

חומרים

315 גרם (2+1/2 כוסות) קמח כוסמין מלא 100% בטחינה דקה במיוחד, הסדרה הבריאה מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
7 גרם (2 כפיות) שמרים יבשים
22 גרם (1 כף) סילאן
20 מ"ל (1.5 כפות) שמן זית עדין
260 מ"ל (1 כוס + 2 כפות) מים חמימים
10 גרם (1.5 כפיות) מלח
1/4 כוס אגוזים שלמים, לא קלויים (לא חובה)

אופן ההכנה

שמים את הקמח, השמרים והסילאן בקערה ומערבבים. מוסיפים את השמן והמים, מערבבים היטב. מוסיפים את המלח ומערבבים היטב בכף עץ. אפשר לערבב עם הידיים. תתקבל עיסה דביקה ורטובה. בשלב הזה ניתן להוסיף את האגוזים אם רוצים. מעבירים לתבנית לחם קצרה או תבנית אינגליש קייק משומנת קלות ומקומחת (ניתן לפזר שיבולת שועל בתחתית התבנית). מרטיבים את היד קלות ומשטחים את הבצק. מכסים את התבנית במגבת לחה ומניחים במקום חמים כ-40 דק' עד להכפלת הנפח. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות כ-20 דק'. מוציאים מהתבנית ומניחים ישירות על הרשת. אופים עוד כ-10 דק'. מוציאים מהתנור ומניחים על רשת צינון לקירור מלא לפני שפורסים.



לחם בריאות ללא לישה מקמח כוסמין מלא 100%

הילה יבניאלי-בוכריס

חלת דבש מקמח לחם מלא 100%

חומרים

10 גרם (1 כף) שמרים יבשים
360 מ"ל (1.5 כוסות) מים פושרים
1 כפית סוכר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
560-630 (4.5-5 כוסות) קמח לחם מלא
100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
90 גרם (1/4 כוס) דבש - ניתן להמיר בסוכר
מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
2 כפיות מלח
2 ביצים L
1 חלמון (שמרו את החלבון להברשת הבצק)
50 מ"ל (1/4 כוס) שמן זית עדין
להברשה: חלבון ביצה עם מעט מים או
חלמון ביצה, 1 כף דבש ומעט מים

אופן ההכנה

שמים את המים הפושרים בקערה קטנה, מפזרים מעל המים את השמרים ומוסיפים כפית סוכר. מערבבים עד להמסה ומניחים בצד לכמה דקות עד שהשמרים מתחילים לתסוס ולתפוח.
מערבבים בקערת המיקסר עם וו גיטרה את הביצים, החלמון, הדבש ושמן הזית.
מוסיפים לקערה 560 גרם (4.5 כוסות) קמח, מערבבים ומוסיפים מעל את תערובת המים והשמרים.
מחליפים את וו הגיטרה לוו לישה וממשיכים ללוש 2 דקות.

מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש 4-6 דקות במהירות נמוכה (אפשר ללוש ידנית כ-10 דקות).

אם הבצק דביק מאוד מוסיפים את שארית הקמח - כפית בכל פעם, עד שהבצק הופך למעט דביק אבל לא רטוב. בסוף הלישה יתקבל בצק רך, חלק ויציב מספיק להחזיק צורה של כדור.

מעבירים את הבצק לקערה משומנת, מכסים בניילון נצמד או מגבת נקייה ומניחים במקום חמים לתפיחה. מתפיחים את הבצק במשך 1.5-2 שעות עד שמכפיל את נפחו.

מוציאים את הבצק מהקערה וטופחים עליו בעדינות מספר טפיחות להוצאת האוויר. מחלקים את הבצק לחלקים שווים, לפי סוג הקליעה הרצויה ל-3 או 6 חלקים (לחלה קלועה), או ל-7 חלקים (לחלת כדורים כמו בתמונה).

מגלגלים כל חלק לגליל בעובי של כ-2.5 ס"מ ובאורך של כ-40 ס"מ (אם הגלילים מתכווצים כשמנסים לגלגל אותם, תנו להם לנוח כ-5 דקות כדי לאפשר לגלוטן להשתחרר ואז נסו שוב). עצבו את הגלילים לחלה, הניחו על מגש מרופד בנייר אפייה. אם בחרתם בחלת כדורים, יוצרים כדורים מהבצק, מניחים אותם בתבנית עגולה או בתבנית קוגלהוף.

המשך המתכון בעמ' 30.



חלת דבש מקמח לחם מלא 100%
הילה יבניאלי-בוכריס

חלת דבש מקמח לחם מלא 100% המשך מעמ' 29

מברישים את החלה בחלבון הביצה ששמרנו עם מעט מים (להברשה קלה) - לקבלת חלה מתוקה קלות; או בחלמון ביצה, 1 כף דבש ומעט מים - לקבלת חלה מתוקה ודביקה. כדאי להבריש את החלה גם בצדדים ובחיבורי הקליעה, כדי לקבל מראה אחיד ויפה. מניחים להתפחה. כשהחלה כמעט מכפילה את נפחה, מברישים אותה שוב. החלה תסיים את התפיחה בתנור וכך נקבל חלה גבוהה ותפוחה. מפזרים על החלה שומשום / פרג / קצח או כל תוספת אחרת שאוהבים ומכניסים לתנור שחום מראש ל-180 מעלות. אופים 30-35 דקות. מסובבים את התבנית פעם אחת במהלך האפייה. החלה מוכנה כאשר צבעה חום זהוב. מקררים את החלה על רשת צינון.

פוקצ'ה מחיטת דורום המשך מעמ' 15

20 דקות, שוב קיפול, תפיחה של 20 דקות, קיפול ותפיחה של עוד 20 דקות). משמנים את הבצק בשמן זית ומכניסים למנוחה של 8-12 שעות במקרר, מכוסה היטב בניילון (עדיף לכסות בשקית ניילון גדולה ונקייה ולא בניילון נצמד). מוציאים את הבצק מהמקרר למשטח משומן קלות, מחלקים אותו למשקל הרצוי, מעצבים לכדורים ומשמנים אותם עם שמן זית. במידה ולא משתמשים בבצק מיד, מניחים את הכדורים המשומנים בתבנית/גסטרונום, במרווחים, מכסים היטב ומחזירים למקרר. הכדורים יכולים לנוח במקרר עד 48 שעות נוספות. במידה ואופים מיד, נותנים לכדורים לנוח 20 דקות ואז פותחים את הבצק לגודל הרצוי, עם שמן זית בקצות האצבעות. מוסיפים תוספות, מזלפים שמן זית בגומות שנוצרו בעת פתיחת הבצק ומפזרים מלח גס. נותנים לפוקצ'ה המעוצבת לנוח עוד מספר דקות בחוץ ומחליקים אותה בזהירות רבה אל משטח האפייה. אופים בתנור שחום מראש לטמפרטורה של 250 מעלות, עם משטח/אבן אפייה בפנים כדי שיתחמם עם התנור. הפוקצ'ה מוכנה כאשר הבצק הזהיב במלואו וצדי הפוקצ'ה השחיתו, תחתית הפוקצ'ה אמורה לקבל צבע שחום זהוב.

אופציה נוספת - למי שיש זמן ורוצה להתעסק עם הקמח: מערבבים ידנית את הקמחים עם 600 גרם מים בקערת המיקסר ונותנים לבצק לנוח כ-40 דקות - אוטוליז. מוסיפים את יתרת המים, שמן הזית, הפוליש/ מחמצת, הדבש והשמרים לקערת המיקסר ומערבבים קלות.

פיצה פריטה המשך מעמ' 23

ומבשלים 30-40 דקות על אש בינונית עד שמשמיק. מורידים מהאש, מוסיפים 1 כף סוכר וחופן עלי בזיליקום טריים וטוחנים עם סטיק בלנדר או מעבד מזון.

הרכבה

מורחים רוטב עגבניות על עיגול אחד של בצק, מבלי לגעת עם הרוטב בקצוות. מפזרים גבינת מוצרלה, מניחים מעל זיתים ועלי רוקט ומעליהם פרוסה אחת של גבינת עיזים. מרטיבים מעט את הקצוות ומקפלים את הבצק ל-2, לקבלת צורה של סהר. מהדקים היטב את הקצוות. מחממים שמן בסיר רחב ועמוק לטמפרטורה של 160 מעלות. מטגנים את הפיצות אחת אחת. בודקים שהשמן חם לפני שמכניסים את הפיצה לסיר. מטגנים כל צד כ-3 דקות, עד קבלת צבע זהוב עמוק. מוציאים מהשמן ומניחים על מגש מרופד בנייר סופג. מגישים חם, אפשר לחמם את רוטב העגבניות ולהגיש ליד. ניתן למלא את הפיצה בכל תוספת שאתם אוהבים, השמיים הם הגבול...

בטחנות באדמות א"י. כ קמח קונים ממקצוענים!



צילומים: מנחם גרייבסקי
עיצוב גרפי והפקה: בתשי כוחיי

© כל הזכויות שמורות



הטחנות הגדולות של א"י, חיפה

חטיבת גולני 40 חיפה, טלפון 04-8672137, פקס 04-8677419

www.hagdolot.co.il  [hagdolot.co.il](https://www.facebook.com/hagdolot.co.il)  [hagdolot](https://www.instagram.com/hagdolot)