בישולים

לחם צרפתי מוארך (בגט)

רכיבים

- מיליליטר מים קרים
- גרם קמח לבן
- כפית סוכר לבן
- גרם שמרים יבשים יבשים
- כפית מלח
- כף שמן זית
- כף שומשום
- כף שומשום

הכנה

1. מוסיפים לקערת מיקסר את הקמח, סוכר ושמרים, ומערבלים בעזרת המיקסר במשך כדקה אחת. יוצקים בהדרגה לקערה את המים, ולשים במשך כ- 7 דקות במהירות נמוכה.
2. מוסיפים את המלח ולשים במשך כ- 3 דקות נוספות.
3. מוציאים את הבצק מקערת המיקסר ומניחים בקערה שדפנותיה הפנימיים שומנו קלות. מכסים במגבת, ומתפיחים במשך כשעה וחצי.
4. לאחר שהבצק תפח, מוציאים ממנו את כל האוויר ויוצרים ממנו כדורים במשקל 100 גרם כל אחד.
5. מכסים במגבת לחה וממתינים כ-כחצי שעה נוספת. מעצבים את הכדורים לצורת באגט קטן.
6. מניחים את בצקי הבגט בתבנית אפייה המרופדת בנייר אפייה, ומתפיחים פעם נוספת במשך כחצי שעה.
7. מושחים את פני הבגט עם שכבת שמן דקה. מפזרים מעל קומץ גרגירי שומשום לבן ושומשום שחור.
8. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ- 200 מעלות, ואופים במשך כ- 20 דקות , עד קבלת גוון זהוב.
9. רצוי שבעת האפייה, ימצא בתנור כלי חסין חום עם מים במחצית נפחו, על מנת ליצור לחות בתנור.מוציאים מהתנור את הבגט ומגישים.

40 דקות

4 servings 4