

לחם כפרי עם ראש עיסה



רכיבים

- גרם קמח לבן
- גרם קמח שיפון
- מיליליטר מים
- גרם שמרים טריים
- גרם קמח לבן
- גרם קמח שיפון
- גרם שמרים טריים
- כף סוכר לבן
- כפית מלח
- מיליליטר מים
- כפות שמן קנולה לשימון הלחם
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן לקימוח משטח העבודה

הכנה

1. מערבבים בקערה קמח ושמרים, יוצרים במרכז גומה ויוצקים מים. מערבבים בעזרת כף עץ מהמרכז כלפי הדפנות, עד שהקמח נספג ומתקבלת תערובת נשפכת.
2. מכסים בניילון נצמד ומשאירים בטמפרטורת החדר כ-12 שעות, אבל אף פעם לא פחות מ-3 שעות.
3. שמים בקערה קמח, שמרים, מלח וסוכר, ולשים ידנית או במיקסר, אפשר גם במכונת אפיית לחם.
4. יוצקים את המים בזרזיף תוך לישה איטית, עד לקבלת בצק שנפרד מהדפנות ומקבל צורה של כדור.
5. מוסיפים את ראש העיסה, וממשיכים בלישה עד לקבלת בצק חלק וגמיש.
6. נותנים לבצק לנוח עשר דקות, וממשיכים בלישה של עוד עשר דקות.
7. משמנים קערה גדולה ועגולה, מניחים את כדור הבצק ומסובבים כך שפניו יהיו מכוסים בשמן. מכסים בניילון נצמד, או מגבת, ומשאירים לתפיחה של 30 דקות.
8. לשים בידיים את הבצק בקערה מהדפנות כלפי המרכז, מכסים ומשאירים עוד 30 דקות. חוזרים עוד פעם על הפעולה הזאת.
9. מקמחים את משטח העבודה, מניחים את הבצק ומקפלים 3 פעמים, מכדררים ומניחים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה, חורצים קלות את פני הבצק, מקמחים ומכסים במגבת לחה. משאירים לתפיחה אחרונה של כ-60 דקות.
10. משפריצים במים את דפנות התנור שחומם מראש לחום מאוד גבוה, 240 מעלות, סוגרים את הדלת ולאחר דקה מכניסים את התבנית.
11. לאחר אפייה של 20 דקות, הופכים את התבנית בכיוון הפוך כדי להבטיח אפייה שווה.
12. ממשיכים לאפות עוד 20 דקות.
13. מוצאים ומקררים את כיכר הלחם על רשת. בתיאבון!

160 דקות

8 servings 8