



רכיבים

- גרם שמרים יבשים טריים
- כוס בורגול לא מבושל
- 1/2 2/1 כוסות קמח חיטה מלא
- כף מלח
- גרם חמאה מותכת
- 1/3 3/1 כוס דבש
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים

הכנה

1. מערבבים בקערה גדולה את כל החומרים ולשים היטב לקבלת בצק אחיד. מכסים ומתפיחים 60 דקות.
2. מעבירים למשטח עבודה מקומח ולשים 10 דקות (זה ייראה כמו נצח אבל נא לא לתחמן. אפשר להזעיק את בני הבית לעזרה. לישה ארוכה ויסודית היא המפתח ללחם טוב). במהלך הלישה מוסיפים מדי פעם עוד קמח כדי שהבצק לא יידבק. בסך הכל הבצק "ידרוש" בין חצי לשלושת רבעי כוס קמח.
3. מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים ויוצרים מהם כיכרות עגולות או שמניחים בתבניות אינגליש קייק גדולות (אם משתמשים בתבניות אינגליש קייק חד-פעמיות יש להשתמש בשלוש, כי הן די קטנות). בסכין חדה, חורצים 3-4 חתכים אלכסוניים בעומק של 5 ס"מ בכל כיכר.
4. מתפיחים עוד 60 דקות.
5. בינתיים מחממים את התנור ל-250 מעלות (חום גבוה).
6. מניחים על תחתית התנור תבנית עמוקה ובה שתי כוסות מים רותחים. על הרשת שבמרכז התנור מניחים את התבניות עם כיכרות הלחם התפוחות. אופים כך 15 דקות.
7. מוציאים את תבנית המים מהתנור, מנמיכים חום ל-180 מעלות (חום בינוני) ואופים עוד 30 דקות.

95 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕