

לחם צרפתי



לחם קלאסי ואהוב, מתאים לכריכים או לטוסטים לארוחת בוקר וערב

רכיבים

- 240 מ"ל (1 כוס) מים חמימים
- 1 חבילה שמרים יבשים
- 310 גרם (2½ כוסות) קמח רגיל
- 1 כפית מלח, לא חובה
- 1 כף שמן זית כתית מעולה
- 15 גרם (2 כפות) קמח תירס מלא
- 1 חלבון מביצה גדולה

הוראות הכנה

1. להפעלת השמרים, מערבבים ½ כוס (120 מ"ל) מים חמימים עם השמרים. מערבבים לאט. מניחים בצד למשך 5 דקות.
2. מכניסים את הקמח והמלח (לא חובה) לקנקן קמחים ויטמיקס וסוגרים את המכסה.
3. מפעילים את הויטמיקס במהירות הנמוכה ביותר ומגבירים לאט למהירות משתנה 6.
4. מערבלים עד שנוצר חור במרכז של תערובת הקמח, כ- 5 שניות.
5. בוחרים מהירות משתנה 3. מפעילים את הבלנדר ופותחים את פקק המכסה. מכניסים באיטיות דרך פתח המכסה את תערובת השמרים ואת החצי השני של כוס המים החמימים, מעט בכל פעם, עד שהחומרים משולבים יחד. עוצרים את הבלנדר וסוגרים את הפקק.
6. בוחרים מהירות משתנה 10. מפעילים בפולס פעמיים. עוצרים ופותחים את המכסה.
7. בזמן שהבצק נח, משמנים קערה בינונית עם שמן הזית ומפזרים את קמח התירס על נייר אפייה.
8. משתמשים במרית סיליקון רטובה כדי לנקות את דופן הקנקן, ולהעביר הבצק מהדפנות לתוך מרכז התערובת. סוגרים את המכסה.
9. בוחרים מהירות משתנה 10. מפעילים בפולס 5 פעמים. מוסיפים מעט מים, 1 כף בכל פעם, רק במקרה הבצק נראה יבש במיוחד. חוזרים על התהליך 5 פעמים, מנקים את דופן הקנקן עד שהבצק נקשר יחד והופך לתערובת רכה וגמישה.
10. כדי לעזור להוציא את הבצק מהמיכל, מפעילים בפולס 5 פעמים (זה עוזר להרים את הבצק ולהרחיקו מהלהבים) והופכים באיטיות את המיכל מעל הקערה שהכנתם, תוך שימוש במרית רטובה לניקוי שאריות הבצק מהמיכל. מסובבים את הבצק בקערה עד שהוא מצופה

- היטב עם שמן הזית. מכסים עם ניילון נצמד וממתינים עד שהבצק משלש את נפחו, למשך 45 דקות עד שעה.
11. חובטים קלות בבצק ומניחים אותו על גבי משטח עבודה מקומח, מוסיפים קמח לפי הצורך לקבלת בצק שקל לעבוד איתו אך עדיין רך. בעזרת מערוך מקומח מרדדים למלבן בגודל 30 ס"מ X 15 ס"מ. מגלגלים את הבצק מהקצה הארוך כלפי מטה, צובטים את התפר ומשתמשים במים כדי לסגור את אותו.
12. מניחים את הבצק עם צד התפר כלפי מטה, על גבי נייר האפייה שהכנתם. מכסים עם מגבת נקייה ויבשה ונותנים לבצק לתפוח עד להכפלת הגודל, למשך כ- 45 דקות עד שעה.
13. מברישים את הכיכר עם הביצה ובעזרת סכין משוננת חורצים 3-4 חריצים אלכסוניים בעומק של כחצי ס"מ בחלק העליון של הכיכר.
14. אופים בתנור שחומם מראש ל- 220 מעלות למשך 30 עד 40 דקות או עד שהלחם משחים היטב והטמפרטורה הפנימית של מגיעה ל- 88 מעלות בבדיקה עם תרמומטר. מקררים על רשת למשך 10 דקות, מסירים בזהירות מנייר האפייה וממתינים עד שהלחם מתקרר לגמרי לפני שפורסים אותו.