

מתכוני לחם ובצק



תוכן - מתכוני לחם ובצק

3	בצק בדקה (מלוח, או מתוק)
3	בצק לפיצה
3	חלה מתוקה
4	לחם "משגע"
5	לחם בירה
5	פוקצ'ה
5	פיצה (של חנה)
6	קיש ללא בצק

בצק בדקה (מלוח, או מתוק)

מצרכים

500 מ"ל קמח
כפית אבקת אפיה
1 כפית מלח
100 מ"ל שמן
100 מ"ל מים חמים מאד (לא רותחים)

לבצק בדקה מתוק: ניתן להוסיף 50 מ"ל סוכר לקמח.

אופן ההכנה

ב- קערה 4.3 ליטר, או ב- מערבלית, מוזגים תחילה הנוזלים, סוגרים היטב ומוציאים אויר פעמיים. מוסיפים הקמח, אבקת האפיה והמלח. מנערים 6 פעמים מאוזן ו- 6 פעמים מאונך. (הבצק יהפוך לכדור. במידה ולא להעזר במרית הסיליקון)..

לרדד ולהניח בתבנית סיליקון עגולה (או תבנית לפאי). מתאים להכנת פיצות במהירות, פאי, פשטידות וכדומה.

* * *

בצק לפיצה

מצרכים

500 גרם קמח לבן
350 מ"ל מים פושרים
חצי כף מלח
2 כפות שמן זית
שליש קובית שמרים טריים
2 כפיות סוכר

אופן ההכנה

להכין הבצק כמו ללחם. יש להוסיף שמן הזית למים. לרדד הבצק בעזרת מערוך. לפזר מעל הבצק: עגבניות, גבינה, זיתים. לאפות בחום 200 - 180 מעלות כ- 40 דקות.

* * *

חלה מתוקה

מצרכים

1000 מ"ל קמח
ביצה
50 מ"ל סוכר
2 כפות שמן
קורט קינמון
100 מ"ל מים פושרים
קורט מלח
25 גרם שמרים טריים + 2 כפיות סוכר, או כף שמרים יבשים
לקישוט, ביצה ושומשום

אופן ההכנה

להתפיח את השמרים הטריים בתוך כוס גל חדש עם 2 כפיות סוכר. להניח את כל החמרים בקערת הגל החדש 4.3 ליטר. להוסיף את השמרים שתפחו בינתיים, או את השמרים היבשים. לנער את הקערה עם מכסה סגור היטב. לטבול את היד בקמח וללוש את הבצק לכדור. לסגור ולהתפיח כ- 20 דקות עד שהמכסה "יקפוץ". להעביר ל- אולטרה פלוס 3 ליטר. למרוח את הבצק בביצה ולפזר שומשום, לכסות ולאפות ב- 180 מעלות כ-40 דקות. 10 דקות לפני סיום האפיה יש להוריד את המכסה ובעזרת המספרים לחרוץ חריצים בבצק לקישוט. יש להניח את הכלי על מגבת ולא על משטח קר.

* * *

לחם "משגע"

מצרכים

500 גרם קמח (אפשר לערבב חצי כמות קמח לבן רגיל + חצי כמות קמח מלא)
חצי כף מלח
450 - 350 מ"ל מים פושרים
שליש קוביה שמרים טריים
2 כפיות סוכר

אופן ההכנה

לערבב השמרים עם הסוכר בקערית מדולרית קטנה. תוך 2-3 דקות התערובת תהפוך להיות נוזלית. להניח בקערה הגל החדש 4.3 ליטר קמח + מלח, להוסיף מים פושרים והשמרים המומסים, לסגור המכסה, לשחרר אויר ולנער הקערה מספר פעמים עד שכל המרכיבים התאחדו לגוש אחד. לפתוח הקערה ולאסוף בעזרת מרית הסיליקון שאריות הבצק מדפנות הכלי. במידה והבצק לח מדי יש להוסיף מעט קמח (בצק מסוג זה קל יותר להוסיף קמח מאשר מים). לסגור הכלי, לשחרר אויר ולהניח הקערה במקום חמים. יש להמתין שהבצק יכפיל נפחו. במידה והמכסה "קופץ" והבצק לא תפח מספיק, יש לסגור המכסה ולהמתין עוד. ניתן להוסיף לבצק, לאחר שתפח: אגוזים, פקאנים, פירות יבשים קצוצים או נטיפי שוקולד. לחילופין, אפשר להוסיף לבצק בעת הכנתו (יחד עם המים) בצל מטוגן בשמן זית, או זיתים, או רוזמרין. אופים הלחם ב- אולטרה פלוס, בחום 180 - 200 מעלות, כ- 40 דקות, עם מכסה סגור.

טיפ: הקישי על הלחם, ואם נשמע צליל "חלול" סימן שהלחם מוכן.

* * *

לחם בירה

מצרכים

1 פחית בירה (330 מ"ל)
קמח תופח (350 גרם)
2 כפות אבקת מרק בצל

לקבלת טעם עדין יותר אפשר להשתמש בבירה שחורה.

אופן ההכנה

פותחים פחית הבירה מבעוד מועד לשם הוצאת הגזים. מוזגים לקערת ערבב ושמור. מוסיפים הקמח ואבקת מרק הבצל ומערבבים בעזרת מרית הסיליקון. יוצקים לתבנית סיליקון מלבנית (תחילה, יש להרטיב התבנית במי ברז). להכניס לתנור שחומם מראש בחום בינוני גבוה (180 מעלות) לחצי שעה. לאחר הוצאת התבנית מהתנור יש להמתין מספר דקות, להוציא הלחם ולהמתין מספר דקות נוספות לפני שפורסים ו-"זוללים".

* * *

פוקצ'ה

מצרכים

250 גרם קמח רגיל
1 כפית מלח
שישית קובית שמרים טריים
1 כפית סוכר
200-180 מ"ל מים פושרים (כ- 50 מעלות)

אפשרות- חצילים מטוגנים, עגבניות מיובשות, זעתר, מלח גס ועוד...

* במידה ומשתמשים בשמרים יבשים - 2 כפיות שמרים ללא סוכר

אופן ההכנה

למדוד הקמח ב- מנפה הקמח, להוסיף המלח ולהעביר ל- מערבליית 3 ליטר. להכניס ל- כוס גל חדש סגורה השמרים עם הסוכר ולהמתין עד שיהפכו לנוזלי. להוסיף לקמח עם המלח חלק מהמים הפושרים והשמרים המומסים. לשטוף עם המים שנותרו לתוך ה- מערבליית, לסגור המכסה, לנער לכל הכיוונים ולהתפיח לפחות חצי שעה. לשטח הבצק על תבנית סיליקון עגולה בעזרת מרית הסיליקון, למרוח 2 כפיות שמן זית, עשבי תיבול, שום כתוש, מעט מלח. לאפות על רשת התנור כ- 15-20 דקות ב- 200 מעלות.

טיפ: מאפים כגון פשטידות, פוקצ'ות, פאי או פיצות אופים בחלק התחתון של התנור.

* * *

פיצה (של חנה)

מצרכים

לבצק:

1 ק"ג קמח
2 כפות מלח
3 כפות סוכר
3 כפות שמן זית
1 שקית שמרית (ללא משפר האפיה)
720 מ"ל מים פושרים

למילוי:

400 גרם גבינה צהובה מגוררת
אורגנו
קטשופ
טבעות זיתים, ניתן להוסיף ירקות לפי הטעם

אופן ההכנה

בתוך זו הקערה שמים הנוזלים ומוסיפים שאר המרכיבים חוץ מהקמח. מערבבים בעזרת מקציף המתכת. מוסיפים הקמח בהדרגה תוך ערבוב עד לקבלת בצק אחיד ורך למגע. אין צורך לגעת בבצק בידיים. עם זאת, בסיום הערבוב מומלץ ללטף הבצק מלמעלה עם יד רטובה. סוגרים המכסה ומתפיחים עד שהבצק מכפיל נפחו (כ- 30 דקות). טיפ: הבצק תופח יותר מהר כאשר מניחים הקערה על נייר עיתון.

לאחר שהבצק תפח מחלקים אותו ל- 4 כדורים בעזרת ידיים רטובות. מניחים כדור בתוך תבנית הסיליקון העגולה (אין לשמן אותה אלא רק לשטוף במים) ומשטחים בעזרת היד הרטובה. מורחים הקטשופ מעל הבצק, מפזרים האורגנו, מעליו הגבינה הצהובה ומעליה הזיתים. אופים כ- 20 דקות בחום של 180 מעלות. טיפ: מאותה כמות בצק ניתן להכין כ- 40 פיצות אישיות.

* * *

קיש ללא בצק

מצרכים

1 שמנת לבישול

2 ביצים

קמח (בכמות מכסה של ה- שייקר)

400 גרם נקניקיות צמחוניות, או 400 גרם לקט ירקות כפרי, או 400 גרם אפונה או תירס, או 2 קופסאות טונה, או 2 סוגי פטריות טריות.

מעט מלח, פלפל, טימין, אורגנון, בזיליקום

100 גרם גבינה צהובה מגורדת

אופן ההכנה

לערבב הנוזלים ולהוסיף הקמח והתבלינים. במקביל, לאדות ב- רב שימושי לפי בחירה הנקניקיות (7 דקות), או הירקות (12 דקות).

להניח הנקניקיות או הירקות ב- תבנית סיליקון מלבנית. מעל למזוג התערובת הנוזלית, והגבינה המגורדת. לאפות בתנור כ- 25 דקות ב- 200 מעלות.

ב- תבנית סיליקון אישית - כ- 15-20 דקות

ב- תבנית סיליקון עגולה - יש להשתמש ב- 2 מיכלי שמנת, 3 ביצים ו- 1/2 מכסי שייקר עם קמח

* * *