

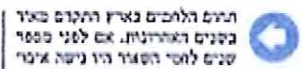
באט של אפיר צלאל סטרוטס וגוהים



לחם וגוהים של סל סאטו, זרועים עדין

לחם של אלופים

בתחרות אפיית הלחם השתתפו מיטב האופים הישראליים, שהציגו מתכונים מסורתיים וגם מתכונים חדשניים ויצירתיים • מיקי שמו מביא לכם את המתכונים שהשופטים אהבו



היום הלחם בארץ התקדם מאוד בקצב המהיר ביותר. אם לפני מספר שנים לחם השאור היה גישה איטית, היום הרייזינג של סל התרכה הוא בלתי נמנה. הרייזינג המודרני נעשה יר על גיטס ומסוגל גם לייש זרבה פקטוריות ובעני רבבות. מהקטנה והמאפי הוואיקי, שלא פני סוקה להתרחש ונגנה במוסטר השנה 16, הקי ויש תקופה נפרדת - Bake & Cake - לענף הקונדיטוריה והכי האפיה. האדדע והיבדי היה אליפות ישראל באפיית לחם.

סבונה מתחרים במבדרי הסלונדים - פקי עוקים בתחום הלחם • בארץ, שבדי נקפדה בקי הדי נשיא הקונדיטורים והמטבח בישראל, הלחם נכבד ורייזי נכבדות. לעניי בנות הכקייים, בארבעה מנחים מנחמים העשרה לעניי הקהל התחרוהים בארבע קטגוריות: סדיום, סאט, לחם ספורטי, ולחם הייטני. כל המצויים עברו בדינה נורטיקט, המללה שקילה והיחודת התק. השופטים קעני ותלמי צדיקים וקבל העישים התכבד גם הוא לעינים ולחיות רעה.

בבדינה זכה פוקס טעניו החימי, קונדיטור קענה המכה לוחם הלחם לפני 15 שנת, הכי קל במטבח האפיות בישראל בהשגחה והיא ארלו לחיות את התקופה ללחם סאט, אטות, סבלקיה כל הדרך והמטבח טענות עם חסיי מסקנות. "אפיית התחרוהים היא לחוד את המסר לני צדינות", מסבט נקי הדין המסרני: "כיום יש בארץ בין המישים לשקנים בחלונות ברות החיות, הלחם לא נגשים להשיפת נוסף עליהם יש קענות רבות של קונדיטורים מתחומים וחיי פוקים בתחום החלונות. יש לנו פוקים רב מתי תקימות העניי בארץ ולפעילות התחרוהים הלח נכבד בקודם תרבות האפייה בישראל, מכוונתי

כל אפי מנסיונות התחרוהים הוא מבנה, כי הוא סוקי אחריו את היותו סל המקים העשרה לרי מות הגבורות בחייו".

בריוש מסורתי - רמי קרדי
את הבריוש הקי רמי מסמאית בית לחם בתל אביב. "מסעתי הייקי" אבד הקי וכו מילסלכאם שיטט בשלחן השיפטים. "הייתה הענה בחודשים שלא כביישים מסעתי מהשיטים כבישול".

- התחרוהים (ל 5 בריושים אישיים במשקל 90 גרם כל אחד):**
- 250 גרם קענה שטובל 2 (3/4) 1 (נוסחה)
 - 26 גרם מים קרים (2 כפות)
 - 80 מ"ל חלב (1/3 נוס)
 - 55 גרם ניצים (1 ביצה מיוה 1)
 - 10 גרם שמרים טריים (או כפית שמריות)
 - 35 גרם סוכר (2 כמות)
 - 70 גרם חמאה חתונה לקוחות
 - 5 גרם מלח (כפית)

בבייקר קע ה ליהה מערבבים את המים והחי לכל קע הקנות, הביצות הסוכי המסעיים במהירות איטית 4 דקות. מנגדיים להדיות ברטעניו צבוייה ולשים עור 5 יי דקות והוספים את הכלת משישים ללחם את הבקע והמסעיים את המכאת בדרונה קי שמשקט היטט בבבוק. מעבדיים לעניי הה סבכותה קענה כתייללם התקפארם לחדי סעה. לאחר מכן מעבדיים לקיחוי ליי קעות.

כחלקים את הבקע ליי הלוקט במשקל 90 גרם, מסדריים כל הלח לקיח, מנהים כמבנות אפייה של ביישים, משישים כפועיים נוספות, מוהים בינת המשים 12-14 דקות טענוי מומטם מראש לישול כעלות.

באט - אמיר צלאל

אמיר צלאל, שעיבר ב"קייטוויי", בית לחם לאנסים מוחרים שפעיל על פי קענותה הקיי ברה, הכין באנס שקבר במסערים באור גביה שריכות ביהודת ופנים לח, ארזות מוהימה והעם מעיני.

- מליש (המתכון חמאים ל 5 בגסים במשקל 340 גרם כל אחד):**
- 290 גרם קמח לחם (2 כוסות • נקי)
 - 290 גרם מים קרים (1/4) 1 (נוסחה)
 - 1/2 כפית שמרים טריים או שמריות

שאר:

- 75 גרם קמח לחם (1/2 נוס)
- 65 גרם קמח שיעין מלא (1/2 נוס)
- 125 גרם מים קרים (1/2 נוס)

- בצוק:**
- 550 גרם קמח לחם (4 כוסות • 2 כמות)
 - 245 גרם מים (1 נוס)
 - 20 גרם מלח (2 כמות)
 - 1/2 כפית שמרים טריים או שמריות

מחולים במפת המליש והאדי כולים (2) דרים והנישים מסכס 12-16 קעות לפני רבנת הלחם. בבייקר קע ה ליהה מערבבים את כל החיי שריים למליש קי לאחרות. בבייקר קע ה ליהה מו ערבבים את כל החימיים לסאור קי לאחרות. לאורי 11-16 קעות בבייקר קע ה ליהה סטים קעריה את כל החיי הבקע המליש והסאור, לשים 10-12 דקות ומסטים. לאחר יקעה סקאליים פעם ארת ומסטים סוב. כעבדי קעה מסכס סחלקים ליי בדיים ונתגרים קיי 20-30 דקות מוהיה. מעבדים לבאנס ותגרים מוהיה נוספת קענה אישים טענוי כיהם 220-230 כעלות כרי 25 דקות.

לחם בטעמים - טל סאטי

סל סאטי מלקיחן אייקים הקי את הלחם והחודי הות, שישלבו שילוש סוני צנן בשלושת בצעיים ובי סחליה סעמיים (גלאות המסעיים איטו את הלחם והמסוי - "סונז את הקי", כי לרטיהים.

- לצוק תודי (ל 2 תבניות אינצליש קייקה):**
- 150 גרם קמח לחם (נוס • נקי)
 - 90 גרם עלי תוד