

מתכונים לכל ימות השנה
מ/גלים באפה
הטחנות הגדולות של א"י, חיפה



אפייה היא אחד הדברים היפים והמרגשים שיש.
אני נדהמת כל פעם מחדש מהיכולת לקחת רכיב בסיסי כמו קמח, לכאורה רק אבקה, להוסיף לו מים ועוד כמה רכיבים ולגלות את כל היופי שמסתתר בפנים.
מי חשב פעם שבחיטה ישנם חומרים שאחראיים על מרקמו של מאפה, על האלסטיות שבבצק ועל החוזק שבתפיחה. כל אלה, חבויים בתוך מוצר אחד מופלא... קמח!
על כל צורותיו וסוגיו, בין אם מדובר בקמח לבן, קמח מלא או קמח שיפון - הקמח הוא מרכיב יוצא דופן.
אני לא חושבת שקיים בעולם מוצר בסיסי שממנו נוצר מבחר נרחב ומגוון כל כך של מאכלים: לחמים, פשטידות, עוגות ועוגיות, דייסות וציפויים ועד להסמכת מרקמים ורטבים.

היום, ישנה מודעות גבוהה לסוגי הקמח ולמעלותיו. לא רק שפים מבינים מהו גלוטן ולמה הוא משמש, גם האופה הביתי מבין את סוגיו השונים של הקמח ולא יזזה מתכון הם מתאימים.
למדנו והתפתחנו בשיטות האפייה שלנו, צורות הלישה שלנו ואפילו "השתגענו" בתוספות ובסוגי המאפים שאנחנו מכינים.
ולמרות ההתקדמות, הלמידה וההתחדשות בתחום, אין כמו ההרגשה של ידיים לשות בצק, של יצירת יש מאין עד לקבלת מאפה מדהים וריחני. משהו שיצרנו במו ידינו וראינו אותו גדל ומתפתח ומתעצב למשהו ייחודי וממלא, גם פיזית וגם רוחנית.

הידיעה שללא קשר לחידושים הטכנולוגיים, כשניקח קמח ונערבב אותו עם מים, שמרים וטעמים, ניצור משהו חדש ומופלא. יצירה שיכולה להשתנות עם כל תוספת שתעלה על דעתנו לקבלת טעמים שונים ומרקמים נפלאים, רכים וספוגיים, פריכים ומתפצצים.
והריח הזה, שמתפשט בכל הבית... פשוט חלום... והוא פה קרוב, ממש אצלנו בידיים, וכל מה שצריך זה להתחיל מהמרכיב המדהים שלנו - הקמח. היום, כמו לפני אלפי שנים... אנחנו יודעים שהכל מתחיל בקמח מדהים.

העולם שלנו השתנה ומשתנה מסביבנו כל הזמן, אבל אנחנו תמיד חוזרים אל הקמח, גדלים, מפתחים ומתחדשים...
טחנת הקמח הטחנות הגדולות מגישה לכם באהבה מתכונים להגשמת חלומות האפייה שלכם.

בילוי יבנאי-בוכים

מומחית אפייה

הטחנות הגדולות של א"י, חיפה



עוגיות שוקולד צ'יפס נימוחות | קלצונה איטלקית | לחם שאור, שיפון
וגרעינים | בראוניז שוקולד ואספרסו | עוגיות שוקולד מושלגות | מאפינס
וניל ופירות יער | קיש ריקוטה ותרד | מאפינס שוקולד ושקדים | פיצה
איטלקית מקמח מלא עם תאנים, עלי רוקט, גבינת עיזים ודבש | עוגת
ג'ינג'ר ואגסים | טארט תפוזים פריזאי | דונאטס בציפוי שוקולד
ופיסטוקים | באגט צרפתי ביתי | פחזניות במילוי קציפת דבש
ורמונים | לחם זיתים | לחמניית ביס צרפתי

עוגיות שוקולד צ'יפס נימוחות

16 עוגיות גדולות
תבנית מרופדת בנייר אפייה, תנור מחומם ל-160 מעלות, 11-12 דק' (לא דקה יותר)

מצרכים:

315 גר' קמח קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
1 כפית אבקת אפייה
1½ כפיות קורנפלור
½ כפית מלח
180 גר' חמאה מומסת
180 גר' סוכר חום
100 גר' סוכר לבן מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
1 ביצה
1 חלמון
2 כפיות תמצית וניל
1 כוס שוקולד צ'יפס או חתיכות שוקולד

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה גדולה קמח, אבקת אפייה, קורנפלור ומלח. בקערה נפרדת מערבבים חמאה מומסת וסוכרים עד שאין גושים של סוכר חום. מוסיפים ביצה וחלמון ומערבבים היטב. מוסיפים תמצית וניל. יוצקים את תערובת החומרים הרטובים לקערה הראשונה ומערבבים היטב בעזרת כף עץ או לקקון, עד לקבלת בצק רך. מוסיפים את השוקולד צ'יפס לתערובת ומערבבים היטב. מכסים את הבצק ומקררים במקרר שעתיים ועד 3 ימים. מוציאים את הבצק מהמקרר ומניחים בחוץ למנוחה של 10 דק'. יוצרים מהבצק עיגולים גבוהים בגודל של 3 כפות בערך (לא נורא אם הבצק יתפורר מעט). מניחים בכל תבנית 8 עיגולים. אופים בתנור שחומם מראש ל-160 מעלות 11-12 דק'. העוגיות ימשיכו להאפות על התבנית בזמן שהן מתקררות. לקרר בתבנית כ-10 דק'. להעביר לרשת צינון לקירור מלא.

העוגיות יישארו רכות וטריות כשבוע ימים מחוץ למקרר. ניתן להקפיא את העוגיות עד 3 חודשים. ניתן להקפיא עיגולי בצק לא אפויים עד 3 חודשים. אין צורך להפשיר את עיגולי הבצק לפני האפייה.



קלצונה איטלקית

7 מאפים אישיים (125-130 גר') או 3 גדולים, תנור מחומם ל-200 מעלות

חומרים לבצק:

- 500 גר' (3.5 כוסות) קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
- 15 גר' (1.5 כפות) שמרים יבשים
- 10 גר' (1.5 כפיות) סוכר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
- 75 מ"ל (3/4 כוס) שמן זית
- 240-300 מ"ל מים קרים
- 10 גר' (1.5 כפיות) מלח
- 2 שיני שום כתוש (אופציונלי)

חומרים לרוטב פיצה:

ראו מתכון פיצה בהמשך

חומרים למילוי:

- 1 חציל בלאדי, מחורר קלות עם מזלג וקלוי בתנור. לאחר הקלייה מסירים את הקליפה.
- 2 בצלים סגולים פרוסים לפרוסות דקות
- 1 מיכל ריקוטה עיזים
- 300 גר' גבינת מוצרלה מגורדת
- 1 חבילה עלי תרד שטופים ומיובשים

אופן הכנה:

מערבבים את הקמח והשמרים בקערת מיקטר עם וו לישה. מוסיפים סוכר ומערבבים. מוסיפים שמן ומערבבים. מוסיפים מים לפי הספיגה - מתחילים עם 1 כוס (240 מ"ל), וממשיכים להוסיף לפי הצורך לקבלת בצק רך אך לא דביק. לשים 2 דק' במהירות בינונית. מוסיפים מלח ושום כתוש. ממשיכים ללוש במהירות בינונית עוד כ-3 דק'. מגבירים למהירות גבוהה וממשיכים ללוש עוד 5-7 דק'. אם הבצק דביק מדי ניתן להוסיף מעט קמח. מעבירים את הבצק לקערה משומנת קלות, מכסים במגבת לחה או בניילון ומניחים במקום חמים להתפחה, 35-45 דק'. מעבירים את הבצק למשטח מקומח, מחלקים לעיגולים, מכסים במגבת ומניחים לעוד 10 דק' מנוחה.

מרדדים לעיגול, מניחים 2 כפות רוטב פיצה (ראו מתכון פיצה) ומפזרים מעל גבינת מוצרלה מגורדת.

מעל המוצרלה מניחים שורה של חצילים קלויים, מנקדים בריקוטה עיזים, מפזרים מעל פרוסות בצל סגול ועלי רוקט. מתבלים במלח, פלפל שחור ומעט צ'ילי גרוס (אופציונלי). מקפלים את הבצק לשניים (לקבלת צורה של חצי סהר), ומהדקים את הקצוות היטב ע"י יצירת קפלים (ראו תמונה).

אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות בטורבו, עד לקבלת צבע זהוב עמוק. מושחים בשמן זית כשמוציאים מהתנור.



לחם שאור, שיפון וגרעינים ראסל זקס

מאפיית הדקל, ירושלים

3 כיכרות לחם, 3 תבניות משומנות של 2 ליטר כ"א, 180 מעלות, 80 דק'

חומרים ללחם שיפון:

יום ראשון

600 מ"ל מים קרים

15 גר' שמרים

800 גר' קמח שיפון מלא 100%

מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

יום שלישי

50 גר' מלח ים

5 גר' סירופ מולסה כהה, לא חובה

(הסירופ מעניק ללחם צבע כהה)

יום שני

1 ליטר מים קרים

500 גר' גרעיני שיפון גרוס גס

250 גר' גרעיני חמנייה

250 גר' זרעי פשתן

אופן הכנה:

יום ראשון - שאור

ממיסים את השמרים בקערה עם מים קרים.

מוסיפים לקערה קמח שיפון מלא ומכסים בניילון או בד. משאירים בטמפ' החדר

למשך 48 שעות.

יום שני

מערבבים את כל החומרים בקערה.

משרים במים ומכסים בבד או במכסה בטמפ' החדר למשך 24 שעות.

יום שלישי

מערבבים את תערובת השאור ואת הזרעים ביחד.

מוסיפים מלח וסירופ ולשים היטב כ-10 דק'.

מחלקים את הבצק לשלושה חלקים ומכניסים לתבניות ששומנו בשמן חמנייה.

מתפיחים במקום חמים, עד שהבצק מגיע לדפנות העליונות של התבנית

(2-3 שעות בערך).

אופים כ-80 דק' בתנור שחומם ל-180 מעלות.

מוציאים את הכיכרות מהתבנית ומניחים על רשת צינון לקירור מוחלט.





בראוניז שוקולד ואספרסו

תבנית 20x20 ס"מ משומנת ומרופדת, תנור מחומם ל-160 מעלות

חומרים לבראוניז:

- 60 מ"ל (1/4 כוס) מים
- 2.5 כפות אבקת אספרסו / נס קפה
- 1 כוס (130 גר') פולי קפה מצופים שוקולד טחונים במעבד מזון
- 2 ביצים
- 200 גר' (1 כוס) סוכר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
- 100 מ"ל (1/2 כוס) שמן קנולה
- 1 כפית תמצית וניל
- 50 גר' (1/3 כוס) קקאו
- 70 גר' (1/2 כוס) קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
- 1/4 כפית אבקת אפייה
- 1/4 כפית מלח

אופן הכנה:

מביאים 1/4 כוס מים לרתיחה בסיר קטן. מוסיפים את אבקת האספרסו ומערבבים עד להמסה מלאה. בקערה מערבבים היטב ביצים עם סוכר. מוסיפים את השמן ואת תמצית הוּנִיל, מערבבים היטב. בקערה נפרדת מנפים קקאו, קמח, אבקת אפייה ומלח. מוסיפים לקערת הביצים ומערבבים היטב. מוסיפים את פולי הקפה הטחונים ומקפלים פנימה. יוצקים תערובת באופן שווה לתבנית המוכנה. אופים בתנור שחומם מראש 45-50 דק' או עד שמתמצק. מקררים חלקית. מכינים ציפוי: מכניסים את כל החומרים לסיר בינוני וממיסים על אש בינונית עד לרתיחה. מערבבים כל הזמן. יוצקים על הבראוניז המתקררים. מכניסים למקרר עד להתמצקות הציפוי, חותכים ומגישים. ניתן לקשט עם דובדבנים טריים ואבקת סוכר. ניתן להחליף את פולי הקפה המצופים באגוזים או בשוקולד צ'יפס שחור או לבן.

עוגיות שוקולד מושלגות

כ-60 עוגיות, תבנית מרופדת בנייר אפייה, תנור מחומם ל-200 מעלות

חומרים:

140 גר' (1 כוס) קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

200 גר' (1 כוס) סוכר לבן מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

70 גר' (1/2 כוס) קקאו

3 גר' (1 כפית) אבקת אפייה

1/2 כפית מלח

60 גר' חמאה רכה

2 ביצים

32 גר' (4 כפות) אבקת סוכר + אבקת סוכר לגלגול העוגיות

אופן הכנה:

בקערה בינונית מערבבים קמח, סוכר, קקאו, אבקת אפייה ומלח.

בעזרת האצבעות מערבבים פנימה את החמאה.

מוסיפים את הביצים ומערבבים עד לקבלת בצק רך.

עוטפים את הקערה בניילון נצמד ומקפיאים 10 דק' או עד שמתמצק.

בעזרת כפית או סקופ גלידה קפיצי (ליצירת עוגיות בגודל שווה. ניתן להשיג בחנויות

שמתמחות באפייה), יוצרים כדורים שווים ומניחים על נייר אפייה.

בקערה קטנה ועמוקה שמים 2 כפות אבקת סוכר. מאבקים את הידיים באבקת סוכר.

מגלגלים את הכדורים בידיים ליצירת כדורים יפים ומגלגלים אותם באבקת הסוכר.

מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה במרחק של 5 ס"מ בין כל עוגייה.

אופים 8-10 דק' או עד שהעוגיות יציבות.

מקררים את העוגיות על רשת צינון.





מאפינס וניל ופירות יער

תבנית שקעים ל-12 מאפינס גדולים עם עטרות נייר
תנור מחומם ל-180 מעלות

חומרים:

280 גר' (2 כוסות) קמח לבן לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
6 גר' (2 כפיות) אבקת אפייה
2 ביצים

150 גר' (3/4 כוס) סוכר לבן מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
1 כוס שמנת חמוצה
1 כפית גרידת לימון, קצוצה דק
70 מ"ל (1/3 כוס) שמן קנולה
2 כפיות תמצית וניל / 1 כפית מחית וניל
1+1/4 כוסות תערובת פירות יער קפואים
סוכר גבישי לקישוט

אופן הכנה:

מנפים לקערה קטנה קמח ואבקת אפייה.
בקערה נפרדת טורפים ביצים, סוכר, שמנת חמוצה, גרידת לימון, שמן, ותמצית וניל.
מערבבים היטב עד שחלק.

מוסיפים את החומרים הרטובים לחומרים היבשים ומערבבים רק עד לאיחוד.
מפזרים מעל התערובת את פירות היער ומערבבים פעם אחת וזהו!
ממלאים את תבנית השקעים בתערובת, 1/2 כוס בכל שקע (2/3 מגובה השקע).
מפזרים מעל סוכר גבישי.

אופים 12 דק' או עד שקיסם שננעץ במרכז יוצא עם מעט פירורים לחים.
מקררים בתבנית.
ניתן להגיש עם קצפת.

קיש ריקוטה ותרד שף רמי סויסה

תבנית קיש מסולסלת 26, מקומחת, תנור מחומם ל-170 מעלות.

חומרים לבצק:

350 גר' (2.5 כוסות) קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
150 גר' (1 כוס + 2 כפות) קמח חיטה מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
10 גר' (1 כפית גדושה / 1 שקית) אבקת אפייה
150 מ"ל (3/4 כוס) שמן זית עדין
200 מ"ל חלב / מים
2 כפות ממרח פסטו / עגבניות מיובשות מוכן (אופציונלי)

חומרים למלית:

400 גר' תרד טרי, חלוט במים רותחים, שחוט היטב וקצוץ
50 גר' חמאה
200 גר' בצל לבן או סגול, פרוס
200 גר' גבינת ריקוטה
7 ביצים L
63 גר' (1/2 כוס) קמח חיטה מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
180 מ"ל (3/4 כוס) שמנת לבישול
1 ביצה טרופה (להברשה)

אופן הכנה:

לשים את כל החומרים יחד בקערת מיקסר עם וו גיטרה, עד לקבלת בצק רך אך לא חלק.
יוצרים כדור, עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר 10 דק' למנוחה.
מרדדים את הבצק לעובי של כ-1/2 ס"מ ומתאימים לתבנית המקומחת.
מניחים בצד להכנת המלית.
ממיסים את החמאה במחבת כבדה, מוסיפים את הבצל ומטגנים על אש בינונית עד לקבלת גוון זהוב.
מוסיפים את התרד ומטגנים עוד כ-5 דק'. מורידים מהאש.
מעבירים לקערה ומקררים כ-10 דק'.
מוסיפים את גבינת הריקוטה, מערבבים קלות ומניחים בתבנית הפאי המוכנה.
מערבבים היטב בקערה נפרדת ביצים, קמח ושמנת. יוצקים מעל תערובת הריקוטה.
מברישים את שולי הקיש בביצה טרופה. אופים 30-35 דק' בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות או עד ששכין שהוחדרה במרכז יוצאת כמעט יבשה.





מאפינס שוקולד ושקדים

תבנית ל-12 מאפינס גדולים עם עטרות נייר, או מאפינס אישיים
תנור מחומם ל-200 מעלות

חומרים:

210 גר' קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
70 גר' קקאו
4.5 גר' (1.5 כפיות) אבקת אפייה
1/2 כפית מלח
1 ביצה

100 גר' סוכר לבן מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
180 מ"ל (3/4 כוס) חלב שקדים / חלב רגיל
80 מ"ל שמן קנולה
1/2 כפית תמצית שקדים
2/3 כוס שקדים פרוסים

אופן הכנה:

מערבבים בקערה בינונית, קמח, קקאו, אבקת אפייה, מלח ו-1/3 כוס שקדים פרוסים.
בקערה נפרדת מערבבים ביצה וסוכר. מוסיפים שמן, חלב ותמצית שקדים.
מוסיפים את החומרים היבשים לקערת החומרים הרטובים ומערבבים בעדינות רק עד
לאיחוד. לא לערבב יותר מדי.
ממלאים את שקע המאפינס עד ל-2/3 מגובהו. מפזרים מעל פרוסות שקדים. טופחים
מעט על השקדים כדי להדביק אותם לבלילה.
אופים בתנור שחומם מראש 18-22 דק' או עד שקיסם שננעץ במרכז יוצא נקי. להיזהר
לא לאפות יותר מדי.
ניתן לפזר אבקת סוכר לפני ההגשה.

פיצה איטלקית מקמח מלא עם תאנים, עלי רוקט, גבינת עיזים ודבש

10 פיצות אישיות (90 גר') / 5 פיצות גדולות (200 גר'), אבן שמוט / תבנית אפייה תנור שחומם מראש ל-200 מעלות

חומרים לבצק:

280 גר' (2 כוסות) קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
250 גר' (2 כוסות) קמח חיטה מלא 100% מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
20 גר' (2 כפות) שמרים יבשים
20 גר' (2 כפות) סוכר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
75 מ"ל שמן זית
300-350 מ"ל מים פושרים
20 גר' מלח גס

תוספות:

250 גר' גבינת מוצרלה מגורדת
200 גר' גבינת עיזים חצי קשה
תאנים טריות חתוכות לרבעים
(2-3 לפיצה קטנה, 4-5 לפיצה גדולה)
1 חב' עלי רוקט שטופים ומיובשים
1/4 כוס שמן זית
מלח ופלפל
דבש לקישוט והגשה

חומרים לרוטב פיצה:

1/4 כוס שמן זית
2 בצלים, פרוסים
4 שיני שום, קצוצות גס
1 כפית בזיליקום יבש
1 כפית קורנית יבשה
מלח, פלפל שחור
2 קופסאות עגבניות מרוסקות
2 כפות רסק עגבניות
חופן עלי בזיליקום טריים

אופן הכנה:

מערבבים קמח ושמרים בקערת מיקסר עם וו לישה. מוסיפים סוכר ושמן ומערבבים היטב. מוסיפים 300 מ"ל מים ומערבבים כ-3 דק' במהירות נמוכה. מוסיפים מלח וממשיכים לערבב עד לקבלת בצק רך ומעט דביק (אם הבצק יבש מדי מוסיפים עוד מים). מגבירים מהירות וממשיכים ללוש במהירות גבוהה עוד 6-7 דק' עד לקבלת בצק רך ונעים למגע. מעבירים לקערה משומנת, מכסים במגבת או בניילון נצמד ומניחים 35-40 דק' במקום חמים עד להכפלת הנפח. מוציאים את האוויר מהבצק, מניחים על משטח מקומח ומחלקים למספר הפיצות הרצוי. מכסים במגבת למנוחה של כ-10 דק'. מרדדים את הבצק לצורה הרצויה, מורחים רוטב פיצה, מפזרים מעליו גבינת מוצרלה. אופים 10-15 דק' ב-200 מעלות בטורבו, עד שהגבינה נמסה והבצק קיבל גוון חום זהוב. מוציאים מהתנור ומניחים על צלחת הגשה. מערבבים את עלי הרוקט עם 1 כף שמן זית, מלח ופלפל שחור, ועורמים במרכז הפיצה. מניחים את התאנים ומפוררים מעל את גבינת העיזים. מזלפים דבש מעל הפיצה ממש לפני ההגשה. מגישים חם.

אופן הכנת רוטב פיצה:

מחממים שמן בסיר, מוסיפים בצל ומאדים כ-5 דק'. מוסיפים שום, בזיליקום יבש, קורנית, מלח ופלפל שחור. מערבבים היטב וממשיכים לאדות עוד כ-5 דקות. מוסיפים רסק עגבניות, מערבבים ומוסיפים את העגבניות המרוסקות. מערבבים היטב ומבשלים 30-40 דק' על אש בינונית עד שמסמיך. מורידים מהאש, מוסיפים 1 כף סוכר וחופן עלי בזיליקום טריים וטוחנים עם סטיק בלנדר או מעבד מזון.





עוגת ג'ינג'ר ואגסים

24 תבניות מיני, תנור 150 מעלות, 30 דקות
או תבנית עגולה 26, תנור 170 מעלות, 50 דקות

חומרים לעוגת ג'ינג'ר:

350 גר' (2.5 כוסות) קמח לבן בהיר
מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
12 גר' (1.5 כפיות) אבקת סודה לשתיה
1 כפית קינמון טחון
1 כפית ג'ינג'ר טחון
1/2 כפית ציפורן טחון
1/4 כפית מלח
360 מ"ל (1 כוס) מולסה
240 מ"ל (1 כוס) מים רותחים
120 גר' חמאה רכה
120 גר' (1/2 כוס) סוכר חום
1 ביצה, טרופה קלות

חומרים לשכבת אגסים:

2.5 אגסים קשים
60 גר' חמאה
180 גר' (3/4 כוס) סוכר חום

חומרים לקישוט:

1 קופסת אגסים משומרים
1 כפית קינמון
1 כפית תמצית וניל

אופן הכנה:

מקלפים את האגסים ומרוקנים מגרעינים. פורסים כל אגס ל-8 פלחים. ממסים חמאה במחבת על אש בינונית, עד אשר הקצף שנוצר למעלה נגמר כמעט לגמרי. מפזרים סוכר חום מעל החמאה וממשיכים לבשל בלי לערבב עוד 3 דק' (לא כל הסוכר יימס). מוסיפים את האגסים, מערבבים בעדינות ומבשלים עוד כ-5 דק'. מורידים מהאש ומניחים בצד. משמנים היטב את התבניות ומניחים בצד. מערבבים בקערה בינונית קמח, אבקת סודה לשתיה, קינמון, ג'ינג'ר, ציפורן ומלח. בקערה נפרדת מערבבים מולסה ומים רותחים. מערבבים בקערת מיקסר עם וו גיטרה חמאה וסוכר חום, עד למרקם קרמי. מוסיפים את הביצה וממשיכים לערבב עד להטמעה מלאה. מנמיכים את המהירות ומוסיפים למיקסר את הקמח ואת המולסה לסירוגין ב-3 חלקים, מסיימים עם הקמח. מערבבים רק עד איחוד החומרים. יוצקים חצי מהבלילה לתבניות, מניחים מעל את תערובת האגסים ומכסים עם הבלילה שנותרה. אופים 30-50 דק' או עד שקיסם שננעץ בעוגה יוצא נקי. מעבירים את האגסים עם רבע מכמות הנוזל לבלנדר או מעבד מזון. מוסיפים קינמון ותמצית וניל וטוחנים למלית סמיכה (אם סמיך מדי ניתן להוסיף מעט מסירופ האגסים). מניחים כף מהמלית על כל עוגה ומקשטים עם אבקת סוכר ופרוסת לימון.

טארט תפוזים פריזאי

תבנית פאי מקומחת בקוטר 30-35 ס"מ, תנור מחומם ל-200 מעלות

חומרים לבצק טארט:

280 גר' (2 כוסות) קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י + קמח לקימוח השולחן
1/2 כפית מלח
40 גר' (2 כפות) סוכר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
גרידה מ-2 לימונים
180 גר' חמאה, חתוכה לקוביות קטנות ומקוררת
1 ביצה + 1 חלמון
2 כפות ליקר תפוזים (או מיץ תפוזים)
120 גר' (1 כוס) אבקת סוכר

חומרים למלית תפוזים:

320 מ"ל (1 כוס + 1/3) מיץ תפוזים טבעי
גרידה מ-1 תפוז, קצוצה דק
60 גר' (1/4 כוס) סוכר חום
1/2 כוס גבינת מסקרפונה
7 ביצים
3 כפות ליקר תפוזים
אבקת סוכר לקישוט (אופציונלי)
מרמלדת תפוזים לקישוט (אופציונלי)

אופן הכנה:

במעבד מזון שמים קמח, מלח, סוכר וגרידת לימון. מערבבים ומוסיפים את קוביות החמאה הקרות. מערבבים בפולטים קצרים לקבלת מרקם פירורי. בקערה נפרדת מערבבים ביצה, חלמון, ליקר תפוזים ואבקת סוכר. מוסיפים את תערובת הביצים לקמח ומערבבים רק עד שמתחבר. מניחים את הבצק על משטח מקומח ולשים בעדינות עד שמתקבל בצק אחיד. משטחים את הבצק לעיגול, עוטפים בניילון נצמד, ומקפיאים 15 דק'. מוציאים מהמקפיא, ובמהירות מרדדים את הבצק שיתאים לתבנית המקומחת. עוטפים שוב בניילון נצמד ומקררים 30 דק'. מוציאים את התבנית מהמקרר ומחוררים את הבצק עם מזלג. אופים כ-10 דק', מנמיכים את החום ל-190 מעלות וממשיכים לאפות 10-15 דק' נוספות, עד לקבלת גוון זהוב. מומלץ להשתמש במשקולת אפייה בזמן האפייה כדי למנוע התכווצות של הבצק. מוציאים מהתנור ומקררים.

הכנת המלית:

בקערה בינונית מערבבים היטב מיץ תפוזים, גרידה, סוכר וגבינת מסקרפונה. מוסיפים את הביצים אחת אחרי השנייה, עד להטמעה מלאה. מערבבים היטב לאחר הוספת כל ביצה. לאחר שכל הביצים הוספו, מוסיפים את ליקר התפוזים. יוצקים את התערובת לפאי האפוי ואופים 40-50 דק' בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות, עד שהתערובת יציבה. מקררים היטב. לפני ההגשה, מפזרים אבקת סוכר מעל ומקשטים עם מרמלדת תפוזים.





דונאטס בציפוי שוקולד ופיסטוקים

תבנית 12 שקעים לדונאטס, משומנת, תנור מחומם ל-170 מעלות

חומרים לדונאטס:

280 גר' (2 כוסות) קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
4.5 גר' (1.5 כפיות) אבקת אפייה
1/2 כפית אבקת סודה לשתייה
3/4 כפית מלח
1/2 כפית אגוז מוסקט טחון
1 כוס פיסטוקים קלופים וקצוצים דק
120 גר' חמאה
135 גר' (2/3 כוס) סוכר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
2 ביצים
1 כוס רִיִּזון / יוגורט
1 כפית תמצית וניל

אופן הכנה:

מערבבים היטב בקערה בינונית קמח, אבקת אפייה, אבקת סודה לשתייה, מלח, אגוז מוסקט וחצי מכמות הפיסטוקים הקצוצים. ממיסים חמאה בסיר קטן על אש בינונית-נמוכה, עד לקבלת גוון חום. מסירים מהאש ומיד מעבירים את תכולת הסיר לקערה קטנה. בקערה גדולה טורפים, ביצים, סוכר, רִיִּזון ותמצית וניל. מוסיפים 4 כפות חמאה חומה וטורפים היטב. משתמשים בשארית החמאה המומסת לשימון התבנית. מוסיפים את החומרים היבשים לתערובת הביצים. מערבבים היטב רק עד שלא רואים יותר קמח, כדי שמרקם הסופגניות לא יהפוך לגומי. יוצקים את הבליה לתוך התבנית המשומנת בעזרת כפית. ממלאים עד ל-3/4 מגובה השקע. מחליקים את הבליה בעזרת הכפית. אופים 8-10 דק' בתנור שחומם מראש. מקררים בתבנית על רשת. הופכים ומוציאים את הדונאטס מהתבנית לקירור מלא. מכינים את הציפוי בזמן שהדונאטס מתקררים.

חומרים לציפוי שוקולד:

150 גר' שוקולד מריר קצוץ (56%-63%)
120 מ"ל שמנת מתוקה 38% (1/2 כוס)

מניחים את השוקולד הקצוץ בקערה בינונית.

יוצקים את השמנת לסיר קטן ומביאים כמעט לרתיחה על אש בינונית. יוצקים את השמנת על השוקולד וממתינים 5 דק' לפני שמערבבים היטב, עד לקבלת ציפוי חלק ומבריק. מקררים את הציפוי כ-10 דק' לפני שטובלים בתוכו את הדונאטס. מניחים את הדונאטס על רשת עד שכל השוקולד יטפף. מפזרים מעל השוקולד את שארית הפיסטוקים הקצוצים.

מחכים כחצי שעה לפני שמגישים עד להתמצקות הציפוי. הדונאטס הכי טעימות עד יומיים אחרי האפייה.

בגט צרפתי ביתי

2 בגטים, תנור מחומם ל-230 מעלות

חומרים:

490-560 גר' (3.5-4 כוסות) קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
15 גר' (1.5 כפות) שמרים יבשים
44 גר' (2 כפות) דבש
2 כפיות מלח
שמן קנולה, לשימון התבניות
קמח תירס, לקימוח התבניות
4-3 קוביות קרח ליצירת אדים

אופן הכנה:

מחממים את התנור מראש. מניחים בתחתית התנור קערה חסינה לאש בשביל קוביות הקרח.
בקערה קטנה מערבבים 1/4 כוס מים פושרים, שמרים ודבש. מערבבים ומניחים בצד כ-5 דק' עד שהשמרים מתחילים לתסוס.
מערבבים 3.5 כוסות קמח ומלח בקערת מיקסר עם וו לישה, מוסיפים את תערובת השמרים בהדרגה. מוסיפים בהדרגה 1 כוס מים פושרים ומערבבים עד שהבצק מתאחד לכדור לא רטוב מאוד (אם צריך עוד קמח - מוסיפים).
מעבירים את הבצק למשטח מקומח ולשים עד לקבלת בצק חלק ואלסטי, 2-6 דק'. (לוחצים על הבצק עם האגודל. אם הוא חוזר בחזרה למקומו - הבצק מוכן).
יוצרים כדור מהבצק, מניחים בקערה משומנת קלות ומכסים במגבת. מניחים במקום חמים 25-30 דק', עד להכפלת הנפח.
מוציאים את האוויר מהבצק, ומחלקים ל-2 חלקים. מעצבים ל-2 בגטים באורך 30-35 ס"מ ובעובי 5 ס"מ.
מניחים על תבנית משומנת ומקומחת בקמח תירס או בתבנית לבגט, כשהסגירה כלפי מטה.
חורצים את הבגט עם סכין חדה מאוד, מכסים במגבת מטבח ומניחים 25 דק' בצד להתפחה שנייה, או עד שהבגטים כמעט הכפילו את נפחם.
מסירים את המגבת ובמהירות מכניסים את המגש לתנור שחומם מראש. מניחים 4-3 קוביות קרח בקערה שבתחתית התנור. סוגרים את התנור במהירות. האדים יעניקו לבגטים מעטפת קריספית. אופים כ-15 דק' או עד שמתקבל צבע זהוב יפה.
הצעת הגשה: פרוסות גבינת קממבר רכה, פרוסות עגבנייה, עלי רוקט, מלח ים, פלפל שחור וזילוף של שמן זית פירותי.



פחזניות במילוי קציפת דבש ורימונים

60 פחזניות, תבניות מרופדות בנייר אפייה, תנור: 200 מעלות

חומרים לפחזניות:

480 מ"ל (2 כוסות) מים

200 גרם חמאה

210 גרם (1.5 כוסות) קמח לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

8 ביצים

קציפת דבש

גרגרי רימון טריים

חומרים לקציפת דבש:

1.5 כוסות שמנת מתוקה 38% קרה

5 כפות דבש

1 כפית תמצית וניל / מחית וניל

אופן הכנה:

מחממים בסיר בינוני מים וחמאה על להבה נמוכה עד להמסה מלאה של החמאה. כשהחמאה מתחילה לרתוח, מוסיפים את הקמח ומערבבים בעזרת כף עץ עד שהבצק חלק ונפרד מדפנות הסיר.

מורידים מהאש ומעבירים את הבצק למיקסר עם וו גיטרה (אפשר להמשיך ידנית).

מערבלים במהירות בינונית עד שנגיעה בתחתית המיקסר מרגישה

בטמפרטורת החדר.

מוסיפים את הביצים אחת אחת, עד להטמעה מלאה (מוכן כשבצק בין 2 אצבעות

נמתח ולא נקרע). מעבירים לשק זילוף ומזלפים את הצורות הרצויות.

אופים כ-30 דק' עם טורבו, עד שכשמרימים את הפחזנית היא קלילה.

חשוב מאוד לא לפתוח את התנור ב-15 הדקות הראשונות!

מכבים את התנור, פותחים מעט את הדלת, ומשאירים בתנור כרבע שעה עד להזהבה

או עד שנשמע קול חלול בטפיחה על התחתית. מקררים על רשת.

לקרר היטב את קערת המיקסר ואת המטרפה.

מקציפים את השמנת בקערה הקרה, במהירות בינונית עד שהשמנת מתחילה

להסמיק.

מכבים את המיקסר ומוסיפים את הדבש והוניל (מנקים את דפנות המיקסר

לוודא שהכול מתחבר). מפעילים שוב את המיקסר במהירות בינונית עד לקבלת

קצפת יציבה.

חותכים את הפחזניות עד למחצית מרוחבן, ממלאים שק זילוף עם צנתר כוכב או פרח

בקצפת ומזלפים לתוך הפחזנית.

שמים בתוך כל פחזנית כפית גרגרי רימון ומפזרים מעל אבקת סוכר.





צילום: מנחם גרייבסקי

לחם זיתים תומר בלס, הלחם של תומר

2 כיכרות

חומרים:

- 500 גר' קמח חיטה מלא 100% הסדרה הבריאה מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
- 100 גר' (1 כוס) מחמצת פעילה
- 325 מ"ל (1 1/3 כוסות) מים
- 1 כפית מלח
- 2 כפות זיתי קלמטה מגולענים
- 2 כפות זיתים סורים מגולענים
- 2 כפות קמח לחם מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י

אופן הכנה:

מערבבים את הקמח עם המחמצת והמים עד שהחומרים מתאחדים. מוסיפים את המלח ולשים 10-12 דקות בלישה ביד או 5-7 דקות במערבל עד לגמישות הבצק. מאטים את מהירות המערבל, כדי לא לקרוע את הבצק. מערבבים את הזיתים עם 2 כפות קמח, ולקראת סוף הלישה מוסיפים לתערובת. מעבירים לקערה משומנת קלות, מכסים במגבת או בניילון. מניחים לתפיחה ראשונה למשך 3-5 שעות. מחלקים ל-2 חלקים ומעצבים לכיכרות, מניחים לתפיחה שנייה למשך 2-3 שעות. מניחים קערת מים בתחתית התנור ומחממים ל-240 מעלות. מנמיכים את חום התנור ל-220 מעלות ומכניסים את הכיכרות. לאחר 10 דקות מוציאים את קערת המים וממשיכים באפייה 15 דקות נוספות. מנמיכים את חום התנור ל-170 מעלות, הופכים את הכיכרות ואופים עוד 25 דקות.



לחמניית ביס צרפתי תומר בלס, הלחם של תומר

חומרים:

500 גר' (3.5 כוסות) קמח לחם מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
400 גר' (1.5 כוסות) מים
75 גר' (1/2 כוס) מחמצת
12 גר' (1 כפית) מלח

אופן ההכנה:

מערבבים קמח, מים ומחמצת עד לאיחוד החומרים. מוסיפים את המלח ולשים 10-12 דקות בלישה ביד או 5-7 דקות במערבל, עד לגמישות הבצק. מניחים לתפיחה ראשונה למשך 2-3 שעות עד שהבצק כמעט מכפיל את נפחו. מחלקים ל-12 חלקים ומעצבים ללחמניות ביס. מניחים לתפיחה שנייה למשך 1-2 שעות שוב עד שכמעט מכפיל את נפחו. מניחים קערת מים בתחתית התנור ומחממים ל-240 מעלות. מנמיכים את חום התנור ל-210 מעלות ומכניסים את הלחמניות. לאחר 10 דקות מוציאים את קערת המים וממשיכים באפייה 10 דקות נוספות.




הטחנות הגדולות של א"י בע"מ

רח' חטיבת גולני 40, חיפה

טל' 04-8672137, פקס 04-8677419

office@hagdolot.co.il

www.hagdolot.co.il

 [hagdolot.co.il](https://www.facebook.com/hagdolot.co.il)

עיצוב גרפי: בתשי כוחיי
מתכונים: הילה יבניאלי-בוכריס