

# חלה לשבת - וחג - צעד צעד



מתכון ואפייה: ראסל זקס  
צילום: מנחם גרייבסקי, מנכ"ל הטחנות הגדולות של א"י  
עיצוב: בתשי כוחיי





**”וחג הקציר ביכורי מעשיר  
אשר תזרע בשדה”**

שמות כ”ג, ט”ז

ערבוב המחמצת, גוני הַשְּׁוֹמֵת  
שמטפסים באף, הקסם המופלא  
של היווצרות הבצק מחיבור הקמח  
עם המים, חוזק עדינותו של הבצק  
שתפח, ואז חום התנור - אלכימיה!  
אתה עוצר את נשימתך, מתפלל,  
חרד... עד שהלחמים אפויים!  
איזו עבודה נהדרת!

ראסל זקס

## חלה לשבת

חומרים ל-4 חלות במשקל 450 גרם כ"א:

1 ק"ג קמח לחם מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י  
70 גרם (1/3 כוס) סוכר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י  
10 גרם שמרים יבשים  
550 מ"ל (2+1/3 כוסות פחות 1 כף) מים  
100 מ"ל (1/2 כוס) שמן קנולה  
20 גרם (1 כף) מלח  
1 ביצה + 1 כפית מים להברשה  
שומשום / קצח / פרג (אופציונלי)



מערבבים את כל חומרי הבצק, מלבד המלח, בקערת מיקסר עם וו לישה, במהירות איטית במשך כדקה. מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש כ-8 דק' עד לקבלת בצק אחיד.



כל בצק מתחיל את תהליך היווצרותו כגבישים דביקים. לאחר מס' דקות לישה מתקבל בצק רך ונעים.



## הטחנות הגדולות של א"י

מציגה בימים אלה פיתוח חדש של **קמח לחם** - קמח חיטה לבן מועשר בגלוטן ובלתת שעורה.

הקמח מיוצר מתערובת מיוחדת של חמישה סוגי חיטה מובחרים, באיכות גבוהה ומוקפדת.

הגלוטן הוא חלבון המצוי בגרעין החיטה, אשר במגע עם מים בזמן עיבודו, תורם לגמישותו של הבצק ויוצר מעין "רשת" חזקה ואלסטית המייצבת את הבצק. רשת זו מאפשרת את החזקת הגזים החודרים לבצק בעת הלישה, ומעניקה ללחם נפח וגובה יפים.

בנוסף לגלוטן, מועשר קמח לחם של הטחנות הגדולות בלתת שעורה - גרעין דגן שעבר תהליכי הנבטה וקלייה. בזמן הנביטה נוצרים בגרעין אנזימים (עמילאז) שאחראים על פירוק העמילן והפיכתו ל"מזון" זמין לשמרים. הוספת ללתת שעורה משפרת את פעילות השמרים ומקצרת משמעותית את זמן ההתפחה של הבצק.

הקמח מתאים במיוחד לאפיית לחמים, לחמניות, בצקי שמרים ולכל בצק הדורש נפח מאפה גבוה.



אוחזים את הבצק בין כפות הידיים, ומחליקים אותו תוך דחיקתו אל משטח עבודה מקומח קלות, עד לקבלת כדור חלק. מניחים את הבצק בקערה משומנת קלות, מכסים בניילון נצמד ומתפיחים בטמפרטורת החדר עד להכפלת הנפח. לשים להוצאת האוויר מהבצק. מכניסים למקרר למשך לילה (אם אין אפשרות - לא חובה. ניתן להתפיח פעם שנייה במקום קריר). מוציאים שוב את האוויר מהבצק, מכסים בניילון נצמד ומניחים בטמפרטורת החדר להתפחה נוספת.



מחלקים את הבצק ל-4 חלקים שווים, ומחלקים כל רבע ל-3 חלקים שווים. יוצרים 3 רצועות ומצמידים אותן אחת לשנייה באחד הקצוות.



קולעים צמה: מעבירים את הרצועה הימנית מעל הרצועה האמצעית. מעבירים בקלילות את הרצועה השמאלית מעל הרצועה האמצעית, ושוב את הרצועה הימנית מעל הרצועה השמאלית, וחוזר חלילה.



קליעת החלה צריכה להיות הדוקה אך לא הדוקה מדי.



אחרי שקולעים ומגיעים לקצה של הרצועות, מהדקים אותן היטב יחד ותוחבים אותן מתחת לחלה, כלפי מטה. חוזרים על הפעולה גם בחלק העליון, בחיבור של הרצועות.



כדי לדעת אם הבצק תפח דיו, לוחצים בעדינות על הבצק. אם השקע שיצרנו בבצק חוזר בהדרגה ובאיטיות - החלה מוכנה לאפייה. אם הבצק חוזר למצבו הקודם במהירות - צריך להמשיך בהתפחה. אם השקע לא חוזר בכלל למצבו ההתחלתי - התפחנו את הבצק יותר מדי.



מניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מברישים בביצה. מכסים בניילון נצמד ומניחים במקום חמים כ-30 דק' לתפיחה נוספת. במהלך ההתפחה כשהביצה מתייבשת מברישים שוב ומפזרים מעל שומשום, קצח או פרג. אופים כ-30 דק' בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות עד לקבלת צבע זהוב יפה.

**”בן זומא אומר: כמה יגיעות יגע אדם הראשון  
עד שמצא פת לאכול: חרש וזרע וקצר ועמר ודש  
וזרה וברר וטחן והרקיד ולש ואפה, ואחר כך אכל.  
ואני משכים ומוצא כל אלה מתקנים לפני.”**

(בבלי, ברכות נ”ח, עמוד א')







# התחנות הגדולות של אי"י

חטיבת גולני 40 חיפה

טל' 04-8672137

פקס 04-8677419

[www.hagdolot.co.il](http://www.hagdolot.co.il)

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

## קליעת חלה מ-2 רצועות



מניחים רצועה אחת ע"ג הרצועה השנייה בהצלבה. אוחדים בשני קצוות הרצועה התחתונה, ומרימים מעל הרצועה העליונה, בהצלבה.



מרימים את הרצועה התחתונה ושוב מניחים בהצלבה מעל הרצועה העליונה.



ממשיכים בקליעה עד שמגיעים כמעט לקצה הרצועות.



מצמידים את הרצועות זו לזו ומניחים על משטח להתפחה.

