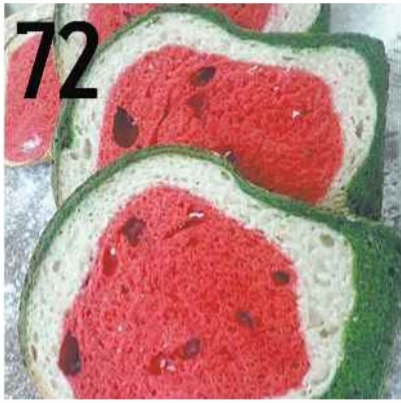




# מטעמים

מיקי שמו



# לחם של אלופים

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

כל אחד משמונת המתמודדים הוא מנצח, כי הוא סוחף אחריו את הצוות שלו במקום העבודה לרמת מות הגבוהות ביותר".

## בריוש מסודתי - רמי קרדי

את הבריוש הכין רמי ממאפיית בית לחם בתל אביב. "שפתיים יישקו" אמר השף חנוך טייטלבוים שישב בשולחן השופטים, "מרקם וטעם מיוחדים שלא מביישים פטיסרי מהטובים בצרפת".

### החומרים (ל-5 בריושים אישיים במשקל 90 גרם כל אחד):

- 250 גרם קמח שטיבל 2 (1 3/4 כוסות)
- 26 גרם מים קרים (2 כפות)
- 80 מ"ל חלב (1/3 כוס)
- 55 גרם ביצים (1 ביצה מידה L)
- 10 גרם שמרים טריים (או כפית שמרית)
- 35 גרם סוכר (2 כפות)
- 70 גרם חמאה חתוכה לקוביות
- 5 גרם מלח (כפית)

במיקסר עם וו ליישה מערבבים את המים והחלב עם הקמח, הביצים, הסוכר והשמרים במהירות איטית 4 דקות. מגבירים למהירות בינונית גבוהה ולשים עוד כ-5 דקות ומוסיפים את המלח. ממשיכים ללוש את הבצק ומוסיפים את החמאה בהדרגה עד שנשמעת היטב בבצק. מעבירים לקע"ר מקומחת מעט, מניילנים ומקפיאים לחצי שעה. לאחר מכן מעבירים לקירור ל-3 שעות.

מחלקים את הבצק ל-5 חלקים במשקל 90 גרם, מכדררים כל חלק לכדור, מניחים בתבנית אפייה של בריוש, מתפיחים כשעתיים נוספות, מורחים ביצה ואופים 12-14 דקות בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות.

תחום הלחמים בארץ התקדם מאוד בשנים האחרונות. אם לפני מספר שנים לחמי השאור היו גישה איכורית,

כיום הרדישה של קהל הצרכנים היא גורפת, ולחמי הבריאות המיוצרים בעבודת יד על בסיס מחמצות הם פריט חובה בקונדיטוריות ובבתי המאפה. בתערוכת ישראלפוד הוותיקה, שלא מפסיקה להתחדש וחגגה בנובמבר השנה 30, הקדישו תערוכה נפרדת - Bake & Cake - לענף הקונדיטוריה ובתי המאפה. האירוע המרכזי היה אליפות ישראל באפיית לחם.

שמונה מתמודדים מבכירי הבולונז'רים - מקי צוענים בתחום הלחם - בארץ, שבחר בקפידה ג'קי חזן, נשיא הקונדיטורים והאופים בישראל, הפליאו בבצק ודייקו במחמצות לעיני מאות המבקרים. בארבעה מטבחים פתוחים התחרו לעיני קהל המתמודדים בארבע קטגוריות: בריוש, באגט, לחם מסודתי ולחם חדשני. כל המוצרים עבדו בחינה מדוקדקת, הכוללת שקילה ומידות תקן, השופטים טעמו ונתנו ציונים וקהל הצופים התכבד גם הוא לטעום ולחוות דעה.

בבכורה זכה מקס שמעוני הוותיק, קונדיטור שעשה הסבה לתחום הלחם לפני כ-15 שנה, הוכיח שר במיטב המאפיות בישראל ובצרפת והביא איתו לתחרות את התשוקה ללחם שאור אמיתי, שבלעדיה כל הידע והטכניקה שבעולם הם חסרי משמעות. "מטרת ההתמודדות היא לחדד את המסר למצינויות", מסכם ג'קי חזן בסיפוק וממשיך: "כיום יש בארץ בין חמישים לשבעים בולונז'רים ברמת התחרות, חלקם לא בנויים לחשיפה. נוסף עליהם יש עשרות רבות של קונדיטורים מתמחים ומתמקדים בתחום הבולונז'רי. יש לנו סיפוק רב מהתקדמות הענף בארץ ולפעילות התחרותית חלק נכבד בקידום תרבות האפייה בישראל. מבחינתי

## בגט - אמיר צלאל

אמיר צלאל, שעובד ב"כישורית", בית לחיים לאנשים מיוחדים שפועל על פי עקרונות הקי"ב, הכין באגט שעמד בסטנדרט מאוד גבוה: פריכות מיוחדת ופנים לח, ארומה מדהימה וטעם מצויין.

### פוליש (המתכון מתאים ל-5 בגטים במשקל 340 גרם כל אחד):

- 290 גרם קמח לחם (2 כוסות + כף)
- 290 גרם מים קרים (1 1/4 כוסות)
- 1/2 כפית שמרים טריים או שמרית

### שאור:

- 75 גרם קמח לחם (1/2 כוס)
- 65 גרם קמח שיפון מלא (1/2 כוס)
- 125 גרם מים קרים (1/2 כוס)

### בצק:

- 580 גרם קמח לחם (4 כוסות + 2 כפות)
- 245 גרם מים (1 כוס)
- 20 גרם מלח (2 כפות)
- 1/2 כפית שמרים טריים או שמרית

מתחילים בהכנת הפוליש והשאור בכלים נפ"רדים וסוגרים במכסה 12-16 שעות לפני הכנת הבגט. במיקסר עם וו ליישה מערבבים את כל החומרים לפוליש עד לאחידות. במיקסר עם וו ליישה מערבבים את כל החומרים לשאור עד לאחידות. לאחר 12-16 שעות: במיקסר עם וו ליישה שמים בקערה את כל חומרי הבצק, הפוליש והשאור, לשים 10-12 דקות ומכסים. לאחר שעה מקפלים פעם אחת ומכסים שוב. כעבור שעה נוספת מחלקים ל-5 כדורים ונותנים עוד 20-30 דקות מנוחה. מעצבים לבאגט ונותנים מנוחה נוספת כשעה. אופים בתנור בחום 220-230 מעלות כ-25 דקות.

## לחם בטעמים - טל סאסי

טל סאסי מלימון ארועים הכין את הלחם המיוחד הזה, שמשלב שלושה סוגי בצק בשלושה צבעים ובישלושה טעמים נפלאים. השופטים אהבו את הלחם והחמיאו - "גונב את העין", כך לדבריהם.

### לבצק תרד (ל-2 תבניות אינגליש קייק):

- 150 גרם קמח לחם (כוס + כף)
- 90 גרם עלי תרד





באגט של אמיר צאל. סטנדרטים גבוהים



בריוש של רמי קרדי, מעוטר בגבישי סוכה. "שפתיים יישקו", אמרו השופטים



לחם בטעמים של טל סאסי. צבעים עזים

בקערה מקומחת מכוסה במגבת לחה. מכינים בצק סלק: במיקסר עם וו גיטרה בו-חשים את הקמח הלבן, הסלק, המלח, הצימוקים, השמרים ושמן הזית. מניחים בצד בקערה מקומחת מכוסה במגבת לחה.

מכינים בצק לבן: במיקסר עם וו ליישה בוחשים את הקמח, המים, השמרים והמלח עד לקבלת תערובת אחידה. מניחים בצד בקערה מקומחת מכוסה במגבת לחה.

אחרי שעה מוציאים בכל פעם בצק אחר, לשים אותו מעט, מבצעים בו פעולת "קיפול" ומחזירים לקערת ההתפחה לחצי שעה נוספת.

אחרי התפחה מעבירים את בצק הסלק לשתי כיכרות. מחלקים את הבצק הלבן לשני חלקים ומעבדים לשני עלים. מורחים שכבת מים דקה על בצק הסלק, ועוטפים אותו בעלה הבצק הלבן. מחלקים את בצק התרד לשני חלקים ומעבדים לשני עלים, מורחים שכבת מים דקה ועוטפים את הבצק הלבן. מכניסים את הכיכרות שהתי-קבלו לתבניות אינגליש קייק ומתפיחים כשעה וחצי. אופים ב-200 מעלות, 35-40 דקות. פורסים אחרי שהצטנן.

- 12 גרם שמרים טריים (כפית גדושה)
- 3 גרם מלח (1/2 כפית)
- כפית שמן זית

**לבצק סלק:**

- 250 גרם קמח לבן (1 3/4 כוסות)
- 160 גרם סלק מבושל טחון
- 5 גרם מלח (כפית)
- 120 גרם צימוקים שחורים קטנים (כוס)
- 7 גרם שמרים טריים (או כפית שמרית)
- כף שמן זית

**לבצק לבן:**

- 150 גרם קמח (כוס)
- 90 גרם מים (1/3 כוס + כף)
- 12 גרם שמרים טריים (או כפית גדושה שמרית)
- 3 גרם מלח (1/2 כפית)

מתחילים בבצק תרד: מאדים את התרד עשר דקות, מסננים, מצננים וקוצצים. במיקסר עם וו גיטרה בוחשים את הקמח, התרד, השמרים, המלח ושמן הזית עד לקבלת בצק אחיד. מניחים בצד