

את השמן באיטיות. כ"ה 14 דק' לישה. ואז נותנים לבצק תפיחה ראשונה של שעה וחצי בערך או עד שמכפיל את נפחו. השלב הבא שופכים את הבצק על משטח מקומח בנדיבות, לוחצים ומפילים את התפיחה שנוצרה, מכדררים 6-7 כדורי בצק ונותנים להם מנוחה של שעה וחצי נוספת. ורק אחרי התהליך הזה ניגשים לשלב ב' שלב ב'- מכניסים את הכלי הנבחר שהוא ריק לתנור הביתי (עדף כמובן לעשות כמוני ולהצטייד בגג רחב ידיים ובו תנור אבן מקצועי...), בינתיים מכינים צורות מתאימות מכדורי הבצק, אם זה לדוגמה צלחת 'חציל' מותחים את הכדור ויוצרים גליל לא סימטרי שמסתיים בשפיץ מאורך (ראו תמונה ותבנית). לאחר יצירת הצורות נותנים חצי תפיחה של שעה על נייר אפיה גזר שבצורתו נוכל להעביר את הצורות התפוחות לכלי ה'אדמה' הלהטים. ואז לפתוח את התנור, להוציא את הכלים הלהטים ול'ערסל' בתוכם את הפוקצ'ות הצורניות שהכנתם. להכניס לתנור ל7 דקות (בחום גבוה ביותר). להוציא ולהתעלף מתענוגנו!!!! המרקם הפנימי הרך, הקרום המתפצח, והיפוי של ההגשה לשולחן.

דיל מיוחד של בירה ישראלית במסגרת Happy Hour של בית לחם

הבולנז'רי "בית לחם", שנפתח לאחרונה בפנינת הרחובות אחד העם ויבנה מציע דיל מיוחד. מעכשיו חובבי מוצרי הלחם האיכותי יוכלו ליהנות בין השעות 17:00-19:30 מ-50% הנחה על הבירה השנייה, של הבירה הישראלית הטרייה JEM'S. בעלי אפליקציית "בית לחם" יקבלו בשעות אלו כוס בירה שנייה במתנה. "בית לחם" היו בולנז'רי המציע דברי מאפה משובחים, עוגות, עוגיות ולחמים איכותיים כשהכל נאפה במקום, בעבודת יד ומחומרים טבעיים. המקום מתמחה בלחמים מסוגים שונים כגון כוסמין, שיפון, פומפרינקל, כולם לחמי מחמצת ללא שמרים. בנוסף למוצרים שניתן לרכוש במקום ולפתרונות אירוח, "בית לחם" מציע גם חוויות בילוי עם מנות ייחודיות על בסיס מוצרי הלחם ומשקאות חמים, קרים, בירות יינות, כשאת הכל עוטף שירות אישי של הצוות המקצועי.

ויצמן 20 (פינת ארלוזורוב), ת"א - 03-609-5566
אחד העם 29 (פינת יבנה), ת"א - 03-649-3465

חברת "אחווה" משיקה עוגת בראוניס חדשה עתירת שוקולד מריר



חדש על המדף עוגת בראוניס אחווה

חברת אחווה ממשיכה להפתיע אותי. לאחר שביססה את מעמדה בשוק עוגות המדף בישראל בשנים האחרונות, ממשיכה החברה לשדרג את המוצרים היוצאים מפתח המפעל. כנראה שבזכות נפח הקניות מצליחים באחווה לרכוש חומרי גלם איכותיים במחירים מדהימים וכך להעלות למדף מוצרים עתירי שוקולד במחיר לא נתפס. לאחר העוגיות שוקולד צ'יפס, עוגת המאפינס שוקולד צ'יפס מגיעה עוגת בראוניס עשירה להפליא, 20% שוקולד מריר!!! זאת במחיר מומלץ של 11-13 ₪ לצרכן הסופי!!! מי יכול להסביר לי איך הם עושים את זה? אולי יהודה אריה אקריש השף קונדיטור של אחווה יסביר לי בגיליון הבא...בינתיים אני ממליץ לטעום ולהנות מהמחיר.

- 580 גר' קמח לבן
- 380 גר' מים
- 40 גר' שמן זית
- 1.5 כפיות שמרים (שקית של שמרים שמרית)
- 1.5 כפיות משפר אפיה ירוק (שנמכר בצמוד לשמרים של שמרית)
- 1.5 כפיות סוכר
- 1 כפית עמוסה מלח

הייצור האומנותי לבין הייצור של סדרות וכמויות גדולות. שיתוף הפעולה בין אדמה לשפים של מסעדות תורם לפיתוח מוצרים שימושיים. מוצרי אדמה מוצגים במסעדות רבות, בבתי מלון, בקייטרינג ויקרטיים בארץ ובעולם."

מתכון שלי לפוקצ'ות בהשראת 'אדמה'



אפיה בחום שאנר בכלי אבן

תסלחו לי אם לא סיבכתי אתכם בדרישה לחומרי גלם ייחודיים, אם רציתם שאכתוב קמח מיוחד ללחם עם גלוטן גבוה ומלח מהרי הפירנאים אז סליחה אין לי צורך לנסות ולהרשים אתכם, גם המתכון בסיסי ופשוט, בהצלחה.

תהליך: שלב א'- לשים בקערת המיקסר את כל המרכיבים, פרט למלח שאותו מוסיפים אחרי 2 דקות לישה איטית ופרט לשמן זית אותו מזלפים לאט לאט תוך כדי לישה. לאחר לישה איטית של 4 דק' מעבירים ללישה המירה יותר (פחות ממהירות הקצפה...תרגיעו) ומזלפים

לחם עם שחר

'לחם שחר' הנו מקום שבו אוהבים לעשות לחם! הלחמים רגועים, הבצקים כהים, התנור תנור אבן והקמחים משובחים



תהליכי ייצור איטיים ומוקפדים

עד לגיוסו לצבא המשיך שחר לעבוד במאפיה, ולא ניסה כל דבר אחר, רק קמח זה מה שמילא את חייו המקצועיים. אחרי שרות צבאי חזר לתחום ועבד במאפיות במרכז הארץ. זיכרונות טובים במיוחד יש לו ממאפיית כל טעם הוותיקה בראשל"צ שנחשבה לבית השני של שחר אחרי משמר השרון. מדובר במאפיית לחמים בסיסית ולא מתימרת, אבל שם למד שחר את פעולת המחמצות: "היינו משתמשים כל יום בבצק שנישאר מיום קודם, ידענו שבצק חמוץ משביח את הלחם אך לא היינו מקפידים על רמת חמיצות או על יחס מחמצת נכון, לאט לאט התחלתי לחקור, למדוד, להבין את הכוח והטעמים העמוקים של המחמצות. את השדרוג המקצועי והליטוש קיבל שחר במאפיית לחם שביבנה, ובמאפיית ארקפה שבנתניה משם כבר הגדיר את עצמו כארטיזן, מקצוען המבין את הבצק ומפתח סיגנון ייחודי. התחנה החשובה והמשמעותית ביותר היתה מאפיית לחמא. ב-2006 הצטרף שחר לצוות ההקמה בהובלתו של אלי אברהם. "חמש וחצי שנים בלחמא תחת חסותו של המאסטרו אלי אברהם היו אוניברסיטה ללחם, היחס לתהליכים, ההבנה, היחס והכמיהה לקבלת המוצר הנכון, כך אני עובד עד היום בהשראת השנים המבורכות עם אלי", מתאר שחר בפסקנות.

באותה תקופה מבורכת בשנים שחי בעיר הגדולה הכיר את מיה אשתו לעתיד שגם היא בת קיבוץ ויחד חזרו לגור בקיבוץ. הקימו קן משפחתי חמים ולאחר שנה פתחו את 'לחם שחר'. בין בני הזוג החלוקה ברורה: שחר הוא הארטיזן שמוביל את צוות האופים, בשאר מטפלת מיה; מיה משווקת, מארגנת, מקשרת ומנהלת את המקום במגע של קסם.

שחר בן אריה תמיד ידע שבבוא הזמן יחזור לקיבוץ משמר השרון ויקים את המאפיה שלו, ואכן 'לחם שחר' מאפיית הבוטיק המקסימה שנפתחה לפני כשנתיים, משגשגת וצוברת קהל לקוחות



שחר בן אריה

הולך וגדל. 'לחם שחר' הנו מקום שבו אוהבים לעשות לחם! הלחמים רגועים, הבצקים כהים, התנור תנור אבן והקמחים משובחים, שחר בנה לו צוות מיומן מבני הקיבוץ, ובעזרת שלש מחמצות מבעבעות מייצרים ב'לחם שחר' תרבות לחם.

שחר נולד בקיבוץ משמר השרון. "כילד בן 10 הגעתי עם אמא למשמרת ערב במאפיה ולא רציתי לחזור לביה"ס. פשוט התאהבתי, ומאז כל יום הייתי חוזר מביה"ס זורק את התיק בבית ומיד למאפיה."

המאפיה היא מאפיית דגנית בקיבוץ משמר השרון. בדיוק באותה נקודה הקים שחר את החלום שלו מחדש. לחם שחר היא מאפיית לחמי ארטיזן אמיתית! הלחמים חמצמצים, שקי קמח מסודרים בשורות, תנורי אבן רוחשים כל הלילה, ובבוקר עננת ארומה עוטפת את כל מתחם הכניסה לקיבוץ משמר השרון, הריח החמים והנעים מתפשט לעבר מתחם אלונת הגדול, ובתחנת הדלק הסמוכה מריחים לחם ולא אדי דלק אז אתם על כביש 4 בכיוון צפון תפנו שמאלה בכניסה לקיבוץ משמר השרון, ממש בצמוד למתחם אלונת הגדול ואז הכביש המתעקל יוביל אתכם לפתח הקיבוץ, רחבת כורכר, חניה ואתם נכנסים למקום הקסום של שחר ומיה. על מדפי העץ לחמים כהים, ופריכים, לחמי מחמצת העשויים אחד אחד בידי אומן. חיטה מלאה, כוסמין, שיפון ועוד לחמים קסומים המיוצרים לאורך כל שעות היממה. הייצור נראה כמו מאפיית לחמים צרפתית קלסית, כאלו שראוים בתמונות רומנטיות, ההתפחה נעשית על מדפי עץ המוסתרים ע"י וילון לבן, אין רטרדרים ואין מתפיחים. הכל טבעי, נינוח, יש זמן להתפחות ארוכות, ארוכות...כאלו שעושים את 'לחם שחר' ללחם ייחודי ומשובח.