* מתכון לבצק 750 ג' קמח
* כדרור בצק
* טיפול בצק
* הכנה חצ'פורי
* הכנה פיצה
* הכנה לחמניה
* הכנה פוקצ'ה
* הקפאה/שימור לעתיד
* מרכיבים מעניינים
* כלים מעניינים

# **מתכון לבצק 750 ג'**

* קמח ~~במקום 1000 ג'~~ 750 גרם
  + אפשר להחליף 150 ג' מהקאפוטו ב75 ג' סמולה ו75 ג' טיפו
* מים ~~במקום 630 ג'~~ 472.5 גרם
* מלח ~~במקום 28 ג'~~ 21 גרם
* שמרים טריים ~~במקום 3 ג'~~ 2.25 גרם
  + אם 48 שעות ~~במקום 2 ג'~~ 1.5 גרם
  + אם 72 שעות ~~במקום 1 ג'~~ 0.75 גרם
* יוצקים את המים לקערת המיקסר וממיסים את השמרים
* מוסיפים את הקמח ולשים ביד עד קבלת תערובת אחידה אך עדיין גושית
* מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד (או מגבת לחה ישירות על הבצק, למנוע כניסת אוויר) למקרר, 40 דק'
* לשים את הבצק במיקסר כ-5 דק'
* מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש עד בצק אחיד ומפותח
  + לכוון ל24 מעלות, לא לעבור את ה26 מעלות של הבצק (28 הבצק נהרס)
  + בודקים שהבצק נמתח טוב ולא נקרע בקלות, צריך להיות מאוד דק לפני שהוא נקרע
* להשאיר בחוץ מכוסה בערך שעה
* מכניסים למקרר להתפחה 24 שעות (או 48 או 72, תלוי בשמרים)
  + קופסה אטומה לאוויר עם מכסה או קערה עם ניילון נצמד
* מוציאים את הבצק מהמקרר, מחלקים לכדורים של 280 ג' (פיצה) או 120-130 ג' (חצ'פורי, לחמניות, פיתות)
* מכדררים מניחים להתפחה סופית של 6 שעות (בחורף, שעתיים בקיץ)

# כדרור

* מרימים את הבצק מעל השולחן, ומקפלים אותו לתוך עצמו
* עם האצבעות על השולחן (זרת) גוררים את הבצק כלפיך ומחזיקים את הבצק ככה שהוא לא בורח מתחת לאצבעות
  + לא לגלגל את הבצק, למתוח אותו על גבי השולחן

# פתיחה

* **הכל בעדינות, לא למעוך את הבצק ולא לדחוף לתוך השולחן.**
* לחלץ מהקופסה בעזרת שפכטל וקמח סמולה.
* לחלץ לתוך קופסה של קמח סמולה, לעטוף בהרבה קמח סמולה.
* לעשות גבול קל עם האצבעות.
* לדחוף בעדינות מהמרכז החוצה, לדחוף את האוויר לקצוות.
* להחזיק ב2 אצבעות מהגבול (לא מהשוליים עצמם) ולסובב את הפיצה לאט לאט, לתת לכבידה למתוח את הבצק.
* להחזיק את הפיצה עם 2 אגרופים למתוח, ולסובב קצת.
* **לא להכביד עם רטבים ותוספות** – פיצה קלה = פיצה שלא נדבקת.

# הרמה למרדה

* בתנועה חדה אחת להחליק את המרדה מתחת לפיצה
* למשוך בעדינות אם נשאר את שאר הפיצה למרדה
* לסדר ולמתוח את הפיצה מהתחתית **לא מהשוליים**, ככה שהיא ממלאה את שטח המרדה

<https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02EZQXzuw3YJkTjH8deAgiiDDokWfRurG7ort2VbXvn49E4SnrEGxiS5M2iWtGFV2ol&id=1081407233&mibextid=tejx2t>

חצ'פורי

* למתוח את הבצק לצורה הרצויה (אליפסה)
* לשים תערובת 4 גבינות (קואטרו) במרכז
* לקפל בעדינות את השוליים מעל המרכז, ליצור סוג של סירה
* למעוך את הקצוות לצורה של מעויין
* לטאבון לאפיה ראשונית
* אחרי שהגבינה נמסה, מוציאים מהטאבון
* עושים גומה קטנה במרכז הגבינה
* שמים את החלמון בגומה
* בחזרה לטאבון לאפיה שנייה עד שמוכן

לחמניה

* לא למתוח את הבצק יותר מידי
* לעצב לצורה הרצויה
* לזלף קצת שמן זית
* לטאבון עד שמוכן

פוקאצ'ה

* דומה ללחמניה, בצק דק יחסית
* בזמן האפיה לחורר אותו (עם הגב של כף הסיבוב למשל) בשביל להוריד לו את הניפוח
* לזלף שמן זית אחרי האפיה

פיתה

* למתוח את הבצק קצת
* לעצב לצורה עגולה קטנה ושטוחה
* להפוך (הצד שהיה על השולחן למעלה בטאבון)
* לטאבון עד שמוכן

ירקות

* מבשלים מראש את הירקות (חוץ מבצל ופטריות) חצי בישול
* שמן זית + טימין טרי + מלח + פלפל שחור + סילאן/סוכר חום
* לזלף את הרוטב מעל הירקות בנדיבות, למרוח עם מברשת
* לסדר את הירקות ככה שאפשר להוציא חלק מוקדם, לא כל הירקות מתבשלים באותו הקצב

כלים

* להכין – יאה שפכטל מתכת לגירוד פיח
* שפכטל מפלסטיק למטבח
* כף סיבוב
* כפפות חסינות אש
* משקל מדויק ל0.01 גרם (בשביל השמרים/מלח)
* מדחום לבצק (עם מחט)
* רשת סינון (3-4)
* קופסת התפחה – 60x40

מרכיבים מעניינים

* גבינות – בעיקר ממחלבת גד
  + מוצרלה פרסקה (מסננים כמה שעות לפני) 22% לפחות
  + או מוצרלה בצורת נקניק לחתוך עם סכין
  + קוואטרו פורמאג'י (שילוב של 4 גבינות – גאודה מוצרלה מוצ'גו וגרנה פדנו)
  + גרנה פדנו גוש לגירוד
* קמחים של קאפוטו ו/או שטיבל
* עגבניות שימורים
* שמן כמהין

הקפאה - אחרי ההתפחה, להוציא מהמקרר, לחתוך לכדורים, לכדרר, לעטוף בקמח סמולינה, כל כדור בשקית סנדוויץ' ולמקפיא.

הפשרה - לילה לפני לשים במקרר, ולמחרת להוציא (בחורף 6 שעות לפני, בקיץ שעה-שעתיים לפני) לטמפ' החדר.