


לחם בריוש שמן זית (סופר טעים, אוורירי ורך במיוחד) ★ פיית העוגיות

 www.cookie-fairy.com/2025/02/%D7%9C%D7%97%D7%9D-%D7%91%D7%A8%D7%99%D7%95%D7%A9-%D7%A9%D7%9E%D7%9F-%D7%96%D7%99%D7%AA/

בפברואר 2025 19



(בריוש שמן זית (טעים ורך במיוחד

"שבוע גשום וקר במיוחד הגיע אלינו בחסות הסופה "קורל
שמאיימת להשליג את ירושלים הבירה להקפיא את כל השאר
וכשאומרים לי חורף חורפי אני מיד רצה להעמיד סיר גדול של מרק
וגם להתפיח בצק שמרים למאפה ריחני להתחבק איתו כפיות, כי אין מנוס מזה
הפעם אני שמחה לשתף אתכם במתכון פשוט אך מופלא לכיכר בריוש שמן זית
מאפה מושלם כתחליף לחלה בסופ"ש או באמצע השבוע לכריכים
מדובר במתכון שמתקבל באמת מופלא- ספק חלה ספק לחם אוורירי, רך רך וטעים במיוחד, ואני מבטיחה
לכם שתאמצו אותו לתמיד.

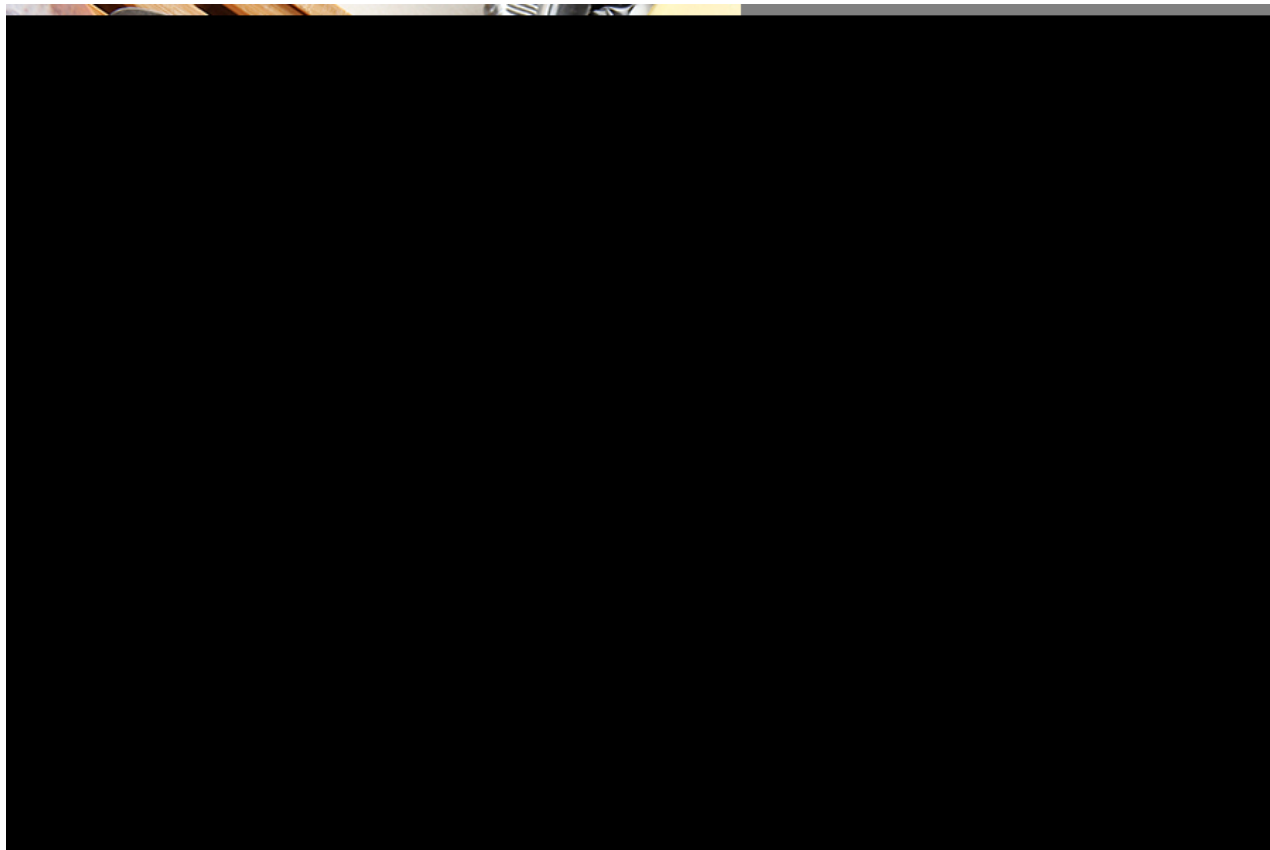
לעוד מתכונים לחמים קלאסיים

[חלת לחמניות גבוהה](#) | [פוקצ'ה מהירה](#) | [לחם לבן מושלם](#) | [לחמניות חלב רכות](#) |



בריוש שמן זית – בריוש בלי ביצים או חמאה – זה בגלל חוקי

את המתכון הפעם השאלתי מאחד השפים פטיסרי הצרפתיים החביבים עליי, כריסטוף מישלאק, והוא מעיז לעשות ומצפצף על כל חוקי הבריוש הקיימים. (ברמה שבאופן אישי לא הייתי מעיזה לקרוא לו בריוש, אבל אם מישלאק אמר- מי אני) על פי רוב, לחם בריוש ידוע בתכולת ביצים גבוהה וכמות חמאה מאוד נדיבה, שמעניקה לו פנים רך ואוורירי וניחוח חמאתי מודגש, אולם המתכון הזה שמתקבל בריושי למדי במרקמו? אינו מכיל חמאה ואפילו לא ביצים – האם זה בכלל חוקי? האם העולם קורס לתוך עצמו?



בריוש שמן זית – כיכר גבוהה אוורירית ורכה

כתחליף לחמאה המתכון הפעם עושה שימוש בשמן זית, כתחליף לביצים- כמות גדולה יותר של חלב או חלב צמחי, הבצק מתקבל רך למדי אך ניתן לעיצוב, ובפועל מתקבל סוג של לחם חלב עם קרום רך ושזוף ופנים לבנבן אוורירי ורך במיוחד. הוא אכן נראה ומרגיש בריושי למדי, רק ללא הכבדות והדחיסות החמאתית ובלי אף ביצה לרפואה, על אף השימוש בשמן הזית, טעמו ניטרלי לגמרי והוא מתאים לממרחים מלוחים או מתוקים, לצד ארוחת בראנץ' מפונקת, או סתם ככה כמו שהוא.

אני אפיתי אותו בגירסה חלבית, וגם בגירסת פרווה טבעונית מבוססת חלב שיבולת שועל, ובשני המקרים הוא התקבל פשוט מופלא והתחסל במהירות הבזק. הרבה חמאה או חמאה טבעונית מעל, ריבה טובה וזה עונג מושלם.



בריוש שמן זית – מושלם גם לכריכים רכים



בריוש שמן זית – עם חמאה וריבה זה עוגג אמיתי



כמה דברים לפני שמתחילים

–במקרה הכינותי מראש

הלחם במיטבו ביום האפייה וטעים מאוד גם למחרת.
ניתן להקפיא אותו בשלמותו או פרוס לפרוסות ועטף היטב כדי להנות ממנו בכל עת.

–קמח מלא או כוסמין

ניתן גם להכין את הלחם בשילוב של קמח מלא או כוסמין לבן/מלא,
לתוצאה מירבית מומלץ להמיר רק מחצית מכמות הקמח הלבן.

שלא תגידו שלא אמרתי

מומלץ להכפיל כמויות, זה מתחסל בצ'יק



(לחם בריוש שמן זית (טעים ורך במיוחד)

:(החומרים) (מומלץ להכפיל כמויות

לבריוש שמן זית:

גרגר קמח לבן (3 כוסות ושליש 460)
(גרגר סוכר $1/3$ כוס 70)
גרגר שמרים יבשים ($3/4$ כף), או 20 גרגר שמרים טריים 7
כפית מלח 1
(גרגר שמן זית עדין $1/3$ כוס + כף 80)
(מ"ל חלב / חלב צמחי, חמים) (כוס ושליש 315)

להברשה:

חלב / חלב צמחי

כלים:

תבנית אינגליש קייק 30×10 ס"מ, משומנת
(או- 2 תבניות חד"פ צרות)

אופן ההכנה

1. בקערת מערבול חשמלי עם וו הלישה מערבבים קמח, סוכר, שמרים ומלח.
2. מוסיפים שמן זית וחלב או חלב צמחי חמים בהדרגה עד לקבלת בצק דביק ורך בהגזמה. כמות.
הנוזלים תראה מוגזמת אבל הלישה תשפר את המצב.
3. לשים את הבצק במהירות בינונית למשך 10 דקות, עד לקבלת בצק אלסטי, רך ביותר ודביק למדי.
וזוה בסדר.
הבצק יהיה דליל יותר ביחס לבצקי שמרים סטנדרטיים, אל תתפתו ותוסיפו לו מעבר לכף-שתיים
של קמח, לאחר התפיחה יהפוך לנוח יותר לעבודה.
4. מפזרים על הבצק מעט קמח, מעצבים לסוג של כדור רך מאוד בידיים משומנות ומעבירים לקערה.
משומנת.
מכסים במגבת נקייה או בניילון נצמד ומתפיחים להכפלת הנפח.

5. אם רוצים להשקיע ויש זמן- מוציאים אוויר מהבצק, מכסים ומעבירים להתפחה במקרר לשעה.
נוספת לפני עיצוב הלחם.
(לא חובה, זה משפר את מרקם הבצק ומקל מעט על העבודה איתו, אני ויתרתי על שלב זה הפעם).
6. מוציאים אוויר מהבצק ומעבירים למשטח מקומח קלות. הבצק עדיין רך יחסית ומעט דביק אבל נוח.
בהרבה לעבודה בשלב זה.
אפשר בשלב זה לעצב את הבצק לכיכר גדולה, ליצור כמה לחמניות עגולות ולהניח בתבנית אחת.
ליד השניה או ליצור כל צורה שרוצים.
ההנחיות לצורה שאני עיצבתי להלן: מחלקים את הבצק ל-4 חלקים שווים, יוצרים מכל חלק כדור,
מכסים ונותנים לנוח ל-15 דקות.
מעבירים בכל פעם כדור למשטח מעט משומן ומרדדים לאורכו במערוך לרצועה ארוכה.
מקפלים את שני צדדיה של הרצועה כלפי פנים כך שתתקבל רצועה ברוחב של כ-8 ס"מ (רוחב
התבנית).
מרדדים קלות את רצועת הבצק ומגלגלים אותה כמו רולדה לשבולל בצק שמנמן. (אפשר לראות
[הדגמה של עיצוב דומה במתכון הזה](#)).
7. מניחים את ארבעת השבוללים שיצרנו בתבנית אינגליש קייק 10×30 ס"מ במרווחים קלים, מכסים.
במגבת נקייה או בניילון נצמד ומתפיחים להכפלת הנפח.
8. מחממים תנור ל-180 מעלות, מברישים את הלחם במעט חלב או בחלב צמחי ואופים כ-30 דקות.
כך שהלחם תפוח ושחום מאוד.
אל תעשו שגר ושכח, תבדקו מה מצבו החל מכ-25 דקות ואילך). מצננים כשעה לפני שפורסים).



בריוש שמן זית – טעים גם למחרת