



מתכון פרצל - עם מחמצת קשה

כמויות – 12 יחידות קטנות בצורת לחמניה אישית (פרצל ביס במשקל 40 גרם ליחידה):

85 גרם מחמצת קשה (50% הידרציה)

240 קמח לחם

120 גרם מים (הידרציה כללית של בצק 49% - כולל המים מהמחמצת)

5 גרם מלח

30 גרם חמאה חתוכה לקוביות קטנות

נוזל טבילה –

500 גרם מים

20 גרם סודה לשתיה

10 גרם מלח

הכנת בצק ומחמצת:

יש להכין מחמצת קשה לפחות 12 שעות לפני (או להשתמש במחמצת קשה שאתם מתחזקים), לפי הפרופורציות הבאות:

כפית של מחמצת נוזלית (100% הידרציה),

30 גרם מים

60 גרם קמח (רגיל).

ללוש היטב את הכל, עד שהבצק רך וחלק לגמרי (פיתוח הגלוטן חשוב כדי להבין את השלב שבו המחמצת מוכנה לשימוש)

מאחסנים בקופסת פלסטיק סגורה, ועוקבים אחרי התפיחה שלה.

היא תתפח ממש כמו בצק ותתמלא בבועות אוויר,

ניתן לעשות מבחן ציפה, אבל חשוב לדעת שהמחמצת מוכנה לעבודה כשהיא הכפילה את נפחה ואף התחילה מעט קריסה בבצק.

מפרישים 85 גרם מתוך הבצק,
את השארית ניתן להאכיל בפרופורציות דומות,
או לזרוק לפח אם אין בכוונתכם להמשיך לתחזק את המחמצת.

הכנת בצק פרצעל –

במיקסר עם וו לישה: שוקלים יחד את כל החומרים למעט החמאה,
לשים עד שהבצק אחיד, מוסיפים חמאה ולשים עד שהבצק מתאחד מחדש.
הבצק יהיה רך, נוח ונעים מאד לעבודה ומגע.

מכסים ומשהים כשעה בטמפרטורת החדר.

אחרי כשעה מחלקים לכדורים של 40-50 גרם,
מכסים ונותנים מנוחה של כרבע שעה,
אחרי רבע שעה מעצבים כפי שאני מדגימה בסרטון,
מניחים על מגש, לא מכוסה, להתפחה – של לכל הפחות שעה,
רצוי יותר בימים קרים.

אחרי שתרגישו שיש אוויר בתוך הפרצעל הלא אפויים וכן שנוצר קרום,
יש להכין את תערובת הטבילה –
להרתיח את כל החומרים יחד,
וכשהכל רותח היטב, להכניס 2-3 פרצעלים לבישול, של כחצי דקה.
להעביר למגש עם נייר אפייה,

וכשכל הפרצעל מוכנים – חורצים, ואופים על 180 מעלות, למשך כ 20 דקות, עד שמשחימים לגמרי.