

עקרונות "עשה"
ו"לא תעשה"

42#



תוכן העניינים:

#3

התחלה מוצלחת



#6

אומנות הבצק המושלם



#9

מיומנות הקליעה והעיצוב



#12

שיטות לזיגוג ואפיה



#14

שמירת הטריות



התחלה מוצלחת



חלה מוצלחת מתחילה

בחומרי הגלם הנכונים ובכמות המתאימה

3

עשה (6 דגשים עיקריים)

#הקמח צריך להכיל כמות גבוהה של חלבון כדי להחזיק את רשת הגלוטן. אם אין ברשותך קמח לחם- הוסיפי כף גלוטן לכל קילו קמח.

#החלפת את הקמח לחברה אחרת? עברת ל-80% או "מלא"? התאימי גם את כמויות המים. כל קמח "שונה" את המים ברמה אחרת, מכיון שהטחינה שונה- הטיפול בגרעין החיטה שונה, ובתוצאה יתכן שתצטרכי להוסיף או להפחית מכמויות המים. (בקמחים של 80% והמלאים תמיד יש להוסיף, החל מ-20 גר'). לכן אם שינית את הקמח- למדי את ההידרציה שלו (ספיחת המים).

#העדיפי להשתמש בשמרים טריים. הם ארומטיים ופעילים יותר.

#משתמשת כבר בשמרים טריים? בחרי את הגרגירים בשקית- הם פועלים בעוצמה גבוהה יותר מכיון שכל גרגר עטוף בשכבת הגנה השומרת על חיוניותו.

#מעדיפה להשתמש בשמרים יבשים אינסטנט כדי לא לרוץ כל פעם למכולת או לבדוק תאריך תפוגה? חפשי את האריזה המכילה את הכמות המינימלית הנדרשת. לדוגמה: אם את משתמשת בכמות ביתית תוכלי לצרוך את הקופסאות המכילות 3 שקיקים של 11 גר' כ"א. גם אם ישאר שקיק הוא יהיה אטום בטמפ' חדר בארון.

#משתמשת במתכון שבו שמרים יבשים ורוצה להפוך לטריים? 50-60 גר' שמרים טריים לקילו הם היחס הנכון לכל קילו קמח. (כשמייבשים את השמרים הם מאבדים 2/3 מלחותם, ולכן שמרים יבשים אינסטנט יבואו ביחס של 17-20 גר' לקילו קמח).

לא תעשה (4 הנחיות שמשנות את התמונה)

#אסור להשתמש במים רותחים- וגם לא חמים!
לשמרים טריים משתמשים במים קרים מאד
ולשמרים יבשים אינסטנט ניתן להשתמש במים פושרים,
בתנאי שטמפ' החדר ושאר חומרי הגלם ופעולת המיקסר
מאפשרים לבצק לסיים לישה 24 מעלות.

#אל תגזימי עם הסוכר-
הוא צריך להכיל 10% מכמות הקמח,
עודף סוכר מייבש את החלה,
מחליש את פעולת השמרים וגורם לחלה נמוכה.

#במפעלים יש פסי ייצור ללא ביצים משיקולים כלכליים וכד',
בבית- אל תוותר עליהן, ביצה אחת לקילו מספיקה.
מוסיפה טעם, מרקם ו"גוף".

#אל תוותר על המלח, הוא לא "הורג" את השמרים,
רק מרסן אותם.
בלעדיו הבצק יתפח בצורה מוגזמת
ועלולה להיווצר "תפיחת יתר" וחנק השמרים...





אומנות הבצק המושלם



בחרת חומרי גלם מוצלחים ובכמות הנכונה?
עכשיו יש לדעת איך לפעול כדי להפיק מהם
חוצאות אלופות!

עשה (5 הטריקים)

#בשימוש בשמרים טריים מתחילים בחומרים ה"רטובים".
כך נאסף הבצק אל זרוע הלישה בצורה הומוגנית.

#תני לשמרים (הטריים) "בוסט" נוסף לעבודה אפקטיבית:
הקציפי במטרפה ידנית או בזרוע ההקצפה את השמרים עם
המים, הסוכר ו10% מהקמח,
כמה שניות עד לקבלת מראה "בועות סבון".
אח"כ מוסיפים את הביצים ומקציפים מעט, ומחליפים לוו לישה.

#רוצה לסיים לישה עם קערה נקיה?
הכניסי את המלח כ-2 דק' אחרי תחילת הלישה,
כך הוא לא יימס מיד וישמש כ"עוזר למלוש".

#רוצה לדעת אם זמן הלישה אכן מספיק והגלוטן מפותח דיו?
הנה האינדיקטור: "בדיקת חלון רשת גלוטן"-
טלי פיסת בצק באצבעות מקומחות, ומתחי אותה בתנועות
סיבוביות עד שהיא שטוחה.
המשיכי למתוח עוד תוכ"ד סיבוב עד לקבלת "חלון" בעל קרום
דק. אם החלון שלם וגמיש ואינו נקרע- הבצק מוכן.

#הבצק סיים לישה?
הוציאי אותו מהקערה בעזרת קלף גמיש,
הורידי לשיש וקפלי פנימה לקבלת כדור חלק בצידו השני.
כך מכניסים נפח ומעצבים את המבנה הראשוני,
ומחזירים לקערה.

לא תעשה (5 סודות ויסודות)

#אל7 תחכי לסיום הלישה כדי לוודא שהבצק בטמפרטורה הנכונה (כ-24 מעלות) כי בטווח טמפרטורה זו השמרים מתחילים לפעול ואנחנו לא רוצים דריסת מלוש בזמן זה. לכן במהלך כל הלישה מדדי מדי פעם (בעזרת מדחום לייזר למזון) וקררי את החדר במידת הצורך.

#אל7 תלושי במהירות גבוהה-
#המיקסרים הביתיים של היום לא בנויים למהירות גבוהה בהקשר של בצקים.
בצק בכמות ביתית עלול להתחמם מהר יותר ואנו חייבים לשמור על הטמפ' הנ"ל.
במהירות הנמוכה ביותר מתאפשרת עליה מתונה ומבוקרת של הטמפ' עד ליעד.

#אל7 תדלגי על המנוחה הראשונה, היא נועדה לפתח טעמים בבצק...
ועד שלא יכפיל את נפחו- הטעמים עדיין מתפתחים. שלב זה בממוצע ובמזג אוויר לא קיצוני לעונה עשוי להימשך כשעה.

#אל7 תניחי את קערת הבצק להתפחה בחלון או על יד מקור חום. העבירי את הקערה מהשיש אל השולחן ואפשרי לו לפתח טעמים בצורה טבעית. ("זירוז" אינו מהלך טבעי...)

#הבצק סיים את המנוחה הראשונה ומוכן לעבודה?
אל תתלשי ממנו פיסות!

יש בו שרשראות גלוטן מפותחות שאנחנו לא רוצים לקרוע. בין ה"חוליות" אפשר לקטוע, השתמשי בקלף, עדיף מתכת, בתנועות קטיעה.



מיומנות הקליעה והעיצוב



הבצק מוכן וכבר אחרי מנוחה ראשונה?

מכאן סדר הפעולות חשוב מאד כדי לקיים מנוחת
ביניים אף ללא הקצאת זמן עבור שלב זה:

9

עשה (7 טכניקות קריטיות)

#חלקי את הבצק לפיסות שוות בגודלן ובמשקלן.
חשוב ביותר למראה חלה יפה ואחידה.

#מקמי את הפיסות על פי סדר קטיעתן.
אחרי סיום חלוקת כל הבצק, חזרי אל הפיסה הראשונה וקפלי אותה פנימה לכליאת אוויר ויצירת "גוף", כך כל הפיסות. צורת עבודה זו מאפשרת לבצק לנוח מנחת ביניים חשובה שנעשית מאליה.

#חזרי אל הפיסה הראשונה וצרי רצועה,
כך על פי סדר כל הפיסות.

#חזרי שוב אל הרצועה- הגליל הראשון וגלגלי מעט להארכתו-
הגלוטן מתנהג כשריר, שלאחר כל מאמץ הוא מתכווץ ונדרשת מנוחה.

#הניחי את הרצועות כשקו התפר שלהן כלפי השיש.

#בנל קליעה שתבחרי (6,5,4 או 8) הקפידי להניח את כל הרצועות **ולא למתוח** אותן, גם לא בקליעות האחרונות.

#בסיום הקליעה עצבי את הצורה הסופית בעזרת יצירת זזית משני צידי החלה ותחיבת הקצוות כלפי מטה.
(רווח בקליעות 4 ו-6).

לא תעשה (3 תובנות חשובות!)

#אל תדלגי על ההתפחה האחרונה-
היא נועדה לתת נפח ולמלא את "כיסוי" הגלוטן.

#אסור לחנוק את בצק השמרים.
אל תקשרי את התבנית המוכנה בתוך אשפתון!
אפשר לכסות את החלות בניר אפיה.

#אל תכניסי לתנור מבלי לוודא את מצב פעולת השמרים:
תחבי קצה אצבע מקומחת קלות בצד חלה או לחמניה,
וצרי שקע קטן.
אם השקע מתחיל להיסגר-
סימן שהשמרים עדיין דוחפים ועלינו לאפשר להם להמשיך
לעבוד.
אם השקע נשאר- סימן שאפשר לאפות.





שיטות לזיגוג ואפיה



החלות מוכנות לאפיה?
אוהבת אותן שחומות ומבריקות?
זה הזמן ל"בצבץ" אותן:

עשה (3 עצות למראה מושלם)

#טרפי את הביצה המיועדת לזיגוג עם מעט מים ומלח. המלח מחליש את החלבון ובכך הוא מסייע לביצה להתערבב בצורה הומוגנית.

#חממי את התנור כ־10 דק' מראש והכניסי את התבניות ע"פ רמת המוכנות של החלות.
(לחמניות וחלות קטנות יהיו מוכנות מהר יותר מחלות גדולות.)

#העדיפי לאפות את החלות בתוכנית סטטית (פס עליון ותחתון) ובטמפרטורה גבוהה (220 מע').
החלות יקבלו גוון כהה מלמעלה ובהיר בצדדים - מראה חלוסי של חלות!
[אם ממהרים מאד ניתן לאפות 2 תבניות בתוכנית טורבו (180 מע') ויתקבל גוון אחיד, בהיר יותר.]

לא תעשה (4 טעויות רווחות)

#אזהבת את החלה שחומה במיוחד?
אל תוסיפי לזיגוג מדי הרבה סוכר, כדי לא לגרום לחלה להשחים ולהטעות אותנו שהיא אפויה בעודה לא מוכנה מבפנים.

#מהסיבה הנ"ל אל תוסיפי "קפה" או תה וכד'.

#אל "תבצבצי" מיד אחרי הקליעה.
החלות יתפחו וישארו שטחים ללא זיגוג.

#אל תצופפי יותר מ־2 חלות בתבנית. (החל מקליעת 4.)



שמירת הטריות



החלות מוכנות?

עכשיו יש לדאוג שישארו טריות עד השימוש:

עשה (5 פעולות חיוניות)

#הוציאי אותן מהתנור על רשת צינן.
כך אדי החום ישתחרר החוצה לא יחזרו אל פנים החלה.
לחמניות תוכלי להפוך על גבן.

#המתיני מעט, רק עד לחום נעים ולא לצינן.
עטפי כל חלה בנילון נצמד והקפיאי.
(אם החלות נאפו כמה שעות לפני השימוש אין צורך להקפיא.)

#הוציאי מהפריזר רק את החלות המיועדות לשימוש בשעות
הקרובות.
לדוגמה: את החלות המיועדות לשימוש אחר הצהריים
הוציאי בבוקר ולא בלילה שלפני.)

#נדאי לחמם את החלות לפני השימוש.
(לדוגמה: להניח אותן בשבת על תבנית הדגים החמה.)

לא תעשה

#אל תסירי את הנילון הנצמד!
החלה נשארת עטופה עד לרגע שאוכלים ממנה!

אהבת את המדריך?

נשמח לשמוע איך יצאו החלות שלך אחרי
ומה בעיקר הפתיע אותך וחידש לך.

בווטסאפ  במייל 
 054-715-4600 info@piroiita.co.il 

מי אנחנו?

פירוליטה - בית הספר הדיגיטלי לקונדיטוריה, היחיד בעולם
בעברית עם צוות 10 שפים תותחים בתחומם, ליווי מקצועי
ותעודת הסמכה בינלאומית מאיגוד השפים.



pirolita.co.il 