סדנה־לי

לחם ללא לישה עם קרום פריך שאופים בסיר

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כיכר אחת, כ־12 פרוסות	**15 דקות**	**45 דקות**	**15 שעות**

ציוד: קערה וסיר עם מכסה שמתאים ל־230 מעלות

מצרכים

- ☐ 500 גרם קמח לבן
- ☐ 380 מ״ל מים בטמפרטורת החדר
- ☐ 1 גרם שמרים יבשים, כשליש כפית
- ☐ 10 גרם מלח
- ☐ כף קמח נוספת לעיצוב

אופן ההכנה

1. מערבבים קמח, שמרים ומלח. מוסיפים מים ומערבבים בכף עד שאין קמח יבש. מכסים ומתפיחים 12 שעות בחדר קריר, עד בועות ותפיחה ניכרת.
2. מעבירים למשטח מקומח, מקפלים את השוליים פנימה בעזרת קלף ויוצרים כדור רופף. מניחים על נייר אפייה מתאים לחום ומכסים לשעה.
3. מחממים תנור וסיר ריק עם מכסה ל־230 מעלות במשך 30 דקות, רק אם היצרן מתיר חימום כזה. מעבירים בזהירות את הבצק לסיר וחורצים חריץ רדוד.
4. אופים מכוסה 30 דקות ועוד 12–15 דקות ללא מכסה עד קרום שחום. מצננים על רשת לפחות שעה לפני פריסה.