

## לחם כוסמין עשיר

לחם מקמח כוסמין מלא בתוספת שבולת שועל, מתקבל לחם עם מעטפת פריכה.

### הוראות

1. להמיס את השמרים עם הכף סוכר בחצי כוס מהמים החמימים.
2. לשים את כל החומרים בקערת המיקסר [להיזהר ממגע של המלח והשמרים].
3. להתחיל ללוש עם וו הלישה כ-6 ד' עד לקבלת בצק אחיד גמיש ומעט לח.
4. לתת לבצק לנוח בקערת המיקסר כ-10 ד'
5. להמשיך ללוש עוד כ-3 ד'
6. לחלק את הבצק ל-3 חלקים שווים, לעצב לכיכרות [ניתן לגלגל את הכיכרות בקמח ע"מ לקבל מראה כפרי']
7. להכניס לתנור שחום על 50 מע' עד שהכיכרות מכפילות את נפחן.
8. להעלות לחום של 180 מע' ולאפות עד שהכיכרות מקבלות צבע שחום.
9. לפרוס את הלחם רק אחרי שהוא קר לגמרי.

### מצרכים:

קמח כוסמין מלא	1 ק"ג
קמח תפוז"א	1 כף
קורנפלוור	2 כפות
שבולת שועל	3/4 כוס
סוכר	1 כף
שמרים יבשים	2 כפות
גלוטן	1 כף
משפר אפיה	1 כף
מלח	1 כף
מים חמימים	כ-3 כוסות

