

לחוח



הלחוח הוא לחם מעל במרקם אוורירי וחורים, סמלו המסחרי.

חומרים לכ-10 יחידות:

1/2 ק"ג קמח

1/2 כף שמרים

כף סוכר גדושה

1/2 כף קמח

מים

אופן ההכנה:

1. יוצרים גומה בקמח ומכניסים לתוכה שמרים וסוכר. סביב לגומה מפזרים מלח. מוסיפים מים בהדרגה ולשים עד לעיסה חלקה ודלילה (בדומה לפנקייקס) ללא גושים.
2. מתפיחים את הבצק חצי שעה. כעת נוצרות בו בועות.
3. מורחים שמן על מחבת טפלון רחבה עם נייר סופג ומחממים אותה.
4. מנענעים את המחבת במהירות רבה ככל האפשר בכדי שהבצק ימלא את כל החלל בזריזות, עד שיתקבלו מהבועות חורים על הפיתה. אם לא עושים זאת מהר, הלחוח נהרס.
5. מקטינים את האש מכסים את המחבת במכסה לחצי דקה מורידים מהמחבת ומניחים על מגבת לקירור. וחוזר חלילה.
6. בכל פעם אחרי הכנת לחוח שוטפים את דופן המחבת (כשהיא עם התחתית כלפי מטה) במי ברז קרים מנגבים ומניחים שוב על האש מורחים בנייר סופג וחוזר חלילה.

סלוף



הסלוף הוא למעשה פיתות תימניות דקות.

חומרים ל-8 פיתות:
50גרם שמרים יבשים
כף שטוחה סוכר
1ק"ג קמח
כפית מלח גדושה
2-3 כוסות מים פושרים
כף חילבה למריחה
מעט שמן קנולה

אופן ההכנה:

1. בקערה שמים את הקמח. עושים במרכזו גומה ומניחים פנימה שמרים וסוכר. את המלח מפזרים סביב לגומה כדי שלא ייגע בשמרים.
2. יוצקים מהמים על הסוכר ומערבבים עם השמרים. את המים מוסיפים בהדרגה צריך להתקבל בצק רך אבל לא מדי ולכן עדיף להוסיף מעט מים בכל פעם. לשים 7 דקות לישה במיקסר עם וו לישה או רבע שעה בידיים.
3. מכסים את הבצק בניילון נצמד ומגבת לחצי שעה.
4. מוציאים את הבצק, מקפיצים אותו בידיים ולשים שוב. חוזרים על תהליך הלישה 3 פעמים ובכל פעם מחכים חצי שעה בין הלישה לזו שאחריה.
5. קורצים 8 עיגולים מהבצק בגודל של לחמניה קטנה ומרדדים במערוך לעלה דק ועגול.
6. מורחים תבנית עגולה בשמן ושוטחים עליה את עלה הבצק לגודל של פיתה עבה.

7. כדי להגיע למרקם מדויק אופים את הסלוף בסיר בעל מכסה חימום חשמלי כך שהחלק התחתון של עומד על האש (כירים) והעליון נאפה מלמעלה כ-2-3 דקות. לחילופין אפשר להכניס לתנור לחום של כ-180 מעלות עד שהפיתה מתנפחת ומקבלת צבע יפה.