

”יפתח לחם”

סדנת-אומן לאפיית לחם שאור

סדנת אפייה חוויתית ומעמיקה המגיעה אליכם הביתה לקבוצה אישית ואינטימית
הסדנה מיועדת ל-10-8 משתתפים ואורכת כארבע שעות

כיצד הופך קמח ללחם?
כיצד נהפוך את הבצק לכיכר לחם טרי, ריחני, מגרה ומענג שיבטא את הרצון שנבקש לצקת לתוכו?

במהלך הסדנה נאפה יחדיו לחם שאור (מחמצת), נטעם, נתבונן ונדבר.
דרך אפיית הלחם הבסיסי נתוודע לשלבי היסוד בתורת האפייה שהם אבני הדרך להצלחתו של כל מאפה: הסטרטר (ראש עיסה), לישה, התפחה, עיצוב הכיכר ואפייתו בתנור הביתי להשגת תוצאה אופטימלית.

*

כל משתתף יקבל את חומרי הגלם מהם ילוש ויעצב כיכר, לאפייה בבית.
בנוסף יקבל כל משתתף קופסת שאור בוגר חי ופעיל, אותו יוכל לטפח בביתו וממנו לאפות אינסוף לחמים טעימים, בצירוף מתכון הלחם הבסיסי שנאפה ביחד והוראות לטיפול ותחזוק השאור.

*

נדון בסוגי דגנים וקמחים שונים, בשאור ושמרים, מלח, מים, שומנים ותוספות,
באינטראקציות שביניהם ובתהליכי ההתפחה השונים.

*

הסדנה מתאימה לאופים מנוסים ולאופים מתחילים



יפתח ברקת, המוכר כ”**יפתח לחם**”, עוסק במזון טבעי על שלביו ופניו השונים כבר מעל 20 שנה. ב-12 השנים האחרונות ממוקדת עשייתו באפיית לחמים ממגוון סוגים, עשויים כולם חומרי גלם טבעיים ומלאים, מלחמי שמרים ושאור הנאפים בתנור אדמה המוסק בעץ ועד לחמים נבוטים (לחמים ‘איסיים’), ומושפעת ממסורות האפייה הצפון-אירופאיות, המיישמות טכניקות וגישות מסורתיות. יפתח משלב ידע עתיק זה בתוך מציאות מודרנית שיש בה שפע של מידע וחומרי גלם טבעיים ואיכותיים מכל קצוות תבל. המפגש עם יפתח מעניק הזדמנות פז ללמוד מניסיון ותובנות פרי אפיית רבבות לחמים בעבודת-יד. עוד על “**אומן הלחם**” ניתן לקרוא בכתבתה של רחל טל-שיר,

http://www.mouse.co.il/CM.articles_item,1050,209,26662,.aspx

לבריאות ולשמחה

02-5333610 * yiftahlehem@gmail.com * גם בפייסבוק