

## קורס לחם מקצועי בגליה-קונדיטוריה

כל מה שאתם צריכים לדעת כדי להכין בעצמכם לחמים משובחים

קורס מקיף באפיית לחמים מהיסוד, מסע מרתק לעולם הלחם, כל הסודות והטריקים להכנת לחמים, לחמי מחמצת, קמחים שונים

נלוש, נתפוח, נאפה ונאכל. אין צורך להביא דבר, את התוצרים טועמים ולוקחים

קורס מורחב של 6 מפגשים הכולל פרוייקט סיום ותעודות. **מחיר 2200 ₪**

בהדרכתו המקצועית של אסף האופה – לחמי בוטיק

**הקורס יתחיל ב 27.5.18**

**ימי א' שעה : 18:00-21:30**

במסגרת השיעורים נלמד על אפיית לחמים בארץ ובעולם.

נדון בחיטה ובדגנים אחרים כמו שיפון, וכוסמין

נדבר על גלוטן, על מרכיבי הלחם והשפעתם. סוכרים, שמרים, ביצים, שומנים ומלחים

נשייט במסע מלחמים פשוטים ללחמים מורכבים. מלחמי שמרים ועד מחמצות, שאורים ועוד

### **\* מפגש 1**

#### **לחם לבן פיתות ולחמניות בציפוי**

נדון: בחיטה למרכיביה, שמרים. היסטוריה של לחם והשפעתו על העולם כולו

נכין: בצק לחם לבן ולחמניות וטכניקה לאפיית פיתות

נדבר על מגשי אירוח ופתרונות לחם יצירתיים

### **\* מפגש 2**

#### **לחמים מתוקים ובריוש**

נדון: בסוכרים בבצק והשפעתם, שומנים והשפעתם. טכניקות לפיתוח גלוטן. היסטוריה צרפתית ואגדות אורבניות על לחם

נכין: בצק חלה ובצק בריוש. נלמד להכין לחם קופים מלוח וחלת בריוש חגיגית

### **\* מפגש 3**

#### **לחמים מקמח מלא ומבוא ללחם מחמצת**

נדון: מהי חיטה מלאה, דגנים מלאים. שיפון כוסמין. שימוש בתוספות לגיוון,

מהי מחמצת וכיצד מכינים אותה. השפעות המחמצת על הבצק לעומת שמרים

נכין: לחם 50% מלא על בסיס שמרים. לחם מלא עם תוספות. נאפה לחם בתבנית.

נכין בסיס למחמצת

### **\* מפגש 4**

#### **לחם מחמצת**

המשך הסבר על תסיסה, תהליכים מיקרוביולוגיים, שמרי בר, עבודה עם מחמצת

ובניית מתכון ללחם אישי של כל אחד, נוסחת האופים

נדון בפרוייקט סיום הקורס

נכין: לחם מחמצת. נמשיך בהכנת מחמצת ממפגש קודם, האכלה ופיתרון בעיות

### **\* מפגש 5**

#### **מאפים אישיים ומאפים שטוחים**

נכין פוקצ'ה, פיצה, פרעצל, וטורטיות

פתרונות הסעדה ואירועי בוטיק

הכנה לפרוייקט הגמר

### **\* מפגש 6**

#### **פרוייקט סיום**

כל תלמיד מכין לחם פרי מחשבתו ועובר מבחן מסכם

רעיון, ביצוע ואפיית הלחם במקום. נחלק תעודות ונגיש תוצרים עם תוספות ומטבלים