



מאפי שמרים במטבח הביתי הם מקור לדאגה,

יצליח לי? למה יש סדקים, אם הבצק תפח יפה? למה החלה כל כך דחוסה? אנשים רבים נמנעים מעבודה עם שמרים רק בגלל התהליך הארוך והמפחיד, אחרים נצמדים למתכון אחד אפילו שגם הוא מדי פעם 'לא עובד'.

הסוד בשמרים הוא לא המתכון אלא התהליך!

לכל שלב ופעולה בדרך יש תפקיד ומטרה. ברגע שנבין את התהליך ונדע מה עושים בכל שלב ולמה – הפחד יתמוסס, הכל יהיה קל יותר והמאפים כמובן יהיו מוצלחים תמיד. הכיף הגדול הוא שמדובר באותו התהליך בדיוק בכל מאפי השמרים – לחם, חלות, לחמניות, פיתות, עוגות שמרים ועוד... כולם מצייתים לאותם חוקים!

בסקירה שלפניכם נציג את תהליך הכנת מאפי שמרים בשלמותו, ומה מטרת כל שלב בו.

עושים סדר - תהליך הכנת מאפי שמרים

על מנת לפשט את התהליך ולמקסם את ההבנה, חילקנו אותו ל-5 שלבים: לישה, התפחה ראשונה, עיצוב, התפחה שנייה ואפייה.

שלב מקדים: החומרים

שלב בחירת החומרים אמנם אינו חלק מעשי בהכנה אך הוא משפיע על התוצאה. איכות חומרי הגלם, סוג הקמח ואפילו הטמפרטורה של המרכיבים משפיעים על התהליך ועל התוצאה הסופית.

כדאי לזכור! שינוי בחומרים יכול לשנות את אופן ההכנה של המתכון. יש להכיר את החומרים איתם אתם עובדים וההשפעה שלהם על המאפה.

שלב א: הלישה

למה ללוש? בלישה מתחברים 2 חלבונים הקיימים בקמח ויוצרים גלוטן. הגלוטן אחראי לכל המאפיינים של הלחם: עובי וצפיפות הבועות, מרקם הסיבים, כמה אוורירי יהיה המאפה, כמה ואיך הוא יוכל לתפוח ועוד.

כדאי לדעת! השאלה החשובה ביותר בלישה היא "כמה ללוש?", והתשובה – עד שנוצר מקסימום גלוטן בבצק. כמות הגלוטן נמדדת באלסטיות של הבצק – כאשר הבצק נמתח ולא נקרע בקלות הוא מוכן לשלב הבא.

שלב ב: התפחה ראשונה

למה להתפח? בהתפחה סיבי הגלוטן שנוצרו בלישה נמתחים ומתיישרים. התהליך מבטיח שלאחר העיצוב (בתפיחה השנייה) הבצק יתפח באופן אחיד לכל הכיוונים, ולא רק לרוחב.

כדאי לדעת! חשוב להתפיח את הבצק מספיק, אך לא להגיע לתפיחת יתר שהורסת את הבצק. כאשר הבצק אוורירי למגע וגדול פי אחד ורבע מנפחו המקורי – הוא תפוח מספיק. הכפלת נפח הבצק כבר קרובה לתפיחת יתר ולכן לא מומלצת.

שלב ג: עיצוב

למה לצבצב? על מנת לתת למאפה את הצורה הרצויה – כיכר לחם, חלה קלועה, פיתה וכדו'. בנוסף, העיצוב דרוש ליצירת קרום אחיד ומתוח שיעטוף את יחידת הבצק, שיאפשר תפיחה שנייה אחידה ומאפה אסטטי.

כדאי לדעת! כל צורת מאפה אנו מעצבים בטכניקה שונה, שתיצור את הקרום המתוח. מומלץ ללמוד טכניקות מתאימות לכל אחד מהמאפים שאתם מכינים.

שלב ד: התפחה שנייה

למה להתפח שוב? לאחר שבתהליך העיצוב הוצאנו את רוב האוויר מהבצק, בתפיחה השנייה אנו מניחים למאפה המעוצב להתמלא שוב באוויר, כך לאחר האפייה יתקבל מאפה אוורירי ונעים לאכילה.

כדאי לדעת! מידת התפיחה הנכונה נמדדת בנפח המאפה ולא בזמן. מידת ההתפחה משתנה ממאפה למאפה, החל מללא התפחה כלל ועד להכפלת נפח. ניתן להתפיח לפי ההנחיות במתכון ובניסוי וטעייה עד לקבלת מרקם המאפה שאתם אוהבים.

שלב ה: אפייה

למה לאפות? קודם כל כדי להפוך את הבצק למאפה ראוי למאכל. בנוסף באפייה חלק גדול מהמים שבבצק מתאדים ומנפחים עוד יותר את הבועות הקיימות. המאפה ממשיך לתפוח גם בתנור ומתקבל מאפה מוכן אוורירי, עסיסי וטעים.

כדאי לדעת! את הטמפרטורה ומשך האפייה נקבע לפי ההוראות במתכון, ובהתאמה לגודל המאפה. את כל מאפי השמרים כדאי לאפות ברמת לחות גבוהה, על ידי הנחה של תבנית עם מים בתחתית התנור.

לאחר האפייה

אחרי שיצא מהתנור המאפה מתקרר, משחרר עוד אדים, מתייבש מעט ומסיים את ההתייבבות. לאחר מכן ניתן להגיש ולאכול מיד או לשמור לשימוש בהמשך.

כדאי לדעת! יש להקפיד על קירור מלא של המאפה לפני פריסה או אריזה בכל אופן.

כעת, לאחר שהבנו את תהליך הכנת מאפי השמרים, נוכל להעמיק בכל אחד מהשלבים – ללמוד איך לבצע אותו היטב ולהרחיב בטיפים נוספים לאפייה נכונה בבית.