

פְשׁוּט

טבון חימר ביתי



**אופה הלחם המדגה את התנאים
של הטבון - אצלכם בתנור הביתי.**



הטבון העתיק הוא אופה הלחם האידיאלי, אך הוא אינו מתאים לתנאי הבית. אנו שיחזרנו את הכליל המקורי ועיצבנו אותו כך שייתאים למידות התנור.

יתרונות האפייה בכליל חימר על פני תנור רגיל:

החוות נאגר בדפנות עמוקן החימר ומתרפזר סביב האפייה ייצאת אחידה. בנוסף, לחות הבצק נשארת כלואת בפערם והלחם י יצא אווריר מבענין ופריך מבחוץ.

איך זה קורחה:



- החום המציגבר בחלק העליון של פערם החימר, מעודד את הבצק לטפו ולעלות, כך הוא נעשה יותר אווריר ורך.
- **הأدמים** מהבצק נספנים בנקבות הפנימי האטום, נשאים כלואים בחלל הפנימי האטום, ונורומים לחם לא יתייבש.
- פערם החימר העגול גורם לחום לעטוף בצורה שווה את הלחם מכל צדדי, בניגוד לתנור הרגיל בו גופי החימום מצויים במרקח שונה במרכז ובצדדים.
- סירת הפעמון אל תוך התחתית אוטמת את הכליל, ולכן כל הוויטמינים, המינרלים, החלות והרכיבים הארומטיים, נשמרים לחם ולא מתאדים כמו בתנור רגיל.

שימושים נוספים לכלי:

ניתן לבשל בטבעון תבשيلي קדרה,
חומי, פיצות, קינוחים, פשוטיות
ואנטיפסטי.

لتבשילים: הפכו את הכלי על
פנוי, כך שהפעמון יהיה התחתית
והתחתית תהפוך למכסה. כך תקבלו
כל, עמוק שיכל להכיל תבשיל
קדרה עם נזלים.



הוראות לאפייה וטיפים שימושיים:

- **لتוצאה יعلاה יותר:** יש להכניס את הכלי
ל תנור כשהוא ריק ולהמתין שיאנור חום ואך להרים
בזהירות רבה את הפעמון החם, להכניס את הבצק
لتחתית, להרוץ בו כמה חריצים לרווח בעזרת
סכין ולהחזר לתנור.
אפייה למשך כ-45 דקות בחום נבוה.
לקבלת ציפוי קראנצ'י פריר במיוחד: הסירו את
הפעמון ואפו עוד 10 דקות, או עד שהלחם יושחם
לפי רצונכם.
- **למניעת הדבקות הבצק:** מפזרים שכבה
דקה של קמח או סולת בתחתית, או פורסים ניר
אפייה.
- **הכלי מתאים לאפיית לחם עד 1 קילו.** על הבצק להיות כמחצית מנודל התחתית.



הוראות שימוש:

כלי חימר לא נשחקים או נהרסים במהלך הזמן, ההיפך, הם מיועדים לשימוש במהלך שנים רבות ואף סופנים את חותמת טעמכם, אך רצוי לשמור על כמה כלליים:

- חשוב להן על הכליל משינוי טמפרטורה קיצונית.
יש לクリו או לחם את הכליל בהדרגה ולא בבת אחת.
לאחר הוצאתו של הכליל מタンור חם יש להזהר מהנחתתו על משטחים רטובים או קרירים.
מומלץ להמתין עד שהכליל יתקרר לפני הניקיון.
לעולם לא לשים את הכליל במקפיא.
- בזמן שהכליל חם אסור לו להיות במנגנון עם מים חיצוניים.
- ניקיון: שפשפו את הכליל עם מטלית ואין צורך יותר מכך.
ליקיון عمוק: לשפשף את הכליל עם מברשת או סקוטש, אך להמנע שימוש בסבון.
עדיף רק עם מים חמים.
- לניקיון יסוד: להשרות את הכליל בקערת מים חמימים לפחות כשעה ולנקות.
- במהלך הזמן הכליל סופג את צבעי התבליים ומקבל את טעםם.
- במקרה שתתגלה סדק מומלץ להמנע שימוש הכליל. הסדק יכול להתתרחב
ולבקע את הכליל וחthicות החימר יכולות להיות חמודות מאוד.

לקבלת עדכונים, טיפים, הנחות – כנסו לדף הפייסבוק שלנו.

"פישוט - כלים מחימר למטבח בריא"

www.pashutli.co.il

פישוט להיות בריא

lezmanot: 053-715-00003