לחם מקמח מלא.

רכיבים:

2 כוסות קמח מלא
2 כוסות קמח לבן
1½ כפיות מלח
15 גרם שמרים טריים או 2 כפיות שמרים יבשים
1 כף סוכר
1½ כוסות מים פושרים
2 כפות שמן

אופן ההכנה:

1. מנפים את שני סוגי הקמחים לתוך קערה, מוסיפים את המלח ומערבבים.

2. ממיסים את השמרים בחצי מכמות המים, יוצרים גומה בקמח ושופכים לתוכה את מי השמרים. מוסיפים גם את הסוכר וממתינים מספר דקות לתסיסה.

3. מוסיפים את שארית המים ואת השמן ומערבבים בכף ליצירת בצק.

4. לשים את הבצק שנוצר על משטח מקומח במשך כ-10 דקות, עד שיהפוך חלק, רך וגמיש ופחות דביק.

5. מגלגלים את הבצק בקערה נקייה ומשומנת במעט שמן, מכסים בניילון נצמד ומשהים לתפיחה של כשעה בטמפרטורת החדר, עד להכפלת הנפח.

6. מוציאים את האוויר מהבצק שתפח, לשים אותו מעט ומעצבים ממנו ככר מאורכת. מגלגלים אותה בקמח עד שתצופה מכל צדדיה, ומניחים בתבנית באורך 25 ס"מ, משומנת ומקומחת.

7. מכסים את התבנית בניילון ומשהים לתפיחה עד שהבצק יעלה מעבר לדפנות התבנית (כ-45-60 דקות בטמפרטורת החדר).

8. אופים בתנור שחומם מראש לחום גבוה של 200 מעלות במשך 35-40 דקות, או עד שהכיכר תשחים והקרום שלה יתקשה.

9. מוציאים מהתנור שיתקרר.

10. ממתינים לפחות חצי שעה לפני שפורסים.