



البريوش

والفطائر



صدر لتفسي المؤلفة
عن دار الوفاق



الناشر : دار الوفاق لتوزيع الكتب
2 رفقة القاضي الزموري
الأحياء : الدار البيضاء
الهاتف : 0522 30 13 90
الفاكس : 0522 30 68 31

www.cuisine4arabe.com

بريوش الفطور



المقادير

- 500 غ دقيق
- 2 بيض
- كأس حليب دافئ
- كيس سكر فانيليا
- 4 ملاعق كبيرة سكر سنيدة
- 3 ملاعق كبيرة زبدة لينة
- خميرة الفير 25 غ
- أصفر بيضة للدهن وقليل من اللوز
- المهرش للتزيين



طريقة التحضير



1 • نعين جميع المقادير مع بعض وبذلك العجين جدا حتى الحصول على عجين لين، يغطى بمنديل ويوضع في مكان دافئ ليتخمّر.



2 • يقسم العجين إلى 6 أجزاء ويترك ليرتاح قليلا، يسطح كل جزء قليلا، ثم يطوى على النصف ويوضع طرف الطي باتجاه أسفل قالب الكيك الطولي المدهون بالزبدة.



3 • تترك لتخمّر مرة ثانية، ثم تدهن بصغار البيض وتزين باللوز المهرمش وتخبز في فرن ساخن حتى تتضخم وتتحمّر.

toujours_chalha

إشارة: يجب فركه باليد لئلا نشبة جيدة كما يجب نسخن الفرن حتى يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل إدخال المهرش للتزيين.

بريوش الشهدة بالتمر



المقادير

- 500 غ دقيق
- 100 غ زبدة لينة
- كأس ماء دافئ أو حسب تشرب
- الدقيق للماء
- 2 بيض
- 3 ملاعق مسحوق الحليب المجفف
- 3 ملاعق سنيطة
- 2 ملاعق ماء الزهر
- 30 غرام خميرة الخبز
- 100 غ عجينة التمر



4

طريقة التحضير

1

- تذاب الخميرة في قليل من الماء الدافئ.
- في إناء عميق يوضع الدقيق مع السكر والملح ومسحوق الحليب. يضاف البيض وماء الزهر والخميرة في الوسط.
- يضاف الماء تدريجياً وتجمع المكونات مع بعض للحصول على كتلة عجين. يذلل العجين وتضاف الزبدة اللينة ويغجن جيداً حتى يتشرب الزبدة للحصول على عجين لين وغير ملتصق.



2

- يقطي العجين في مكان دافئ ليخمر. يقسم إلى كويرات بحجم دبة المشمش ويوضع كرة صغيرة من عجينة التمر في كل كرة وتغلط جيداً.



toujours_chalha

3

- توضع الكويرات في قالب مدهون بالزبدة. تترك لتخمر مرة ثانية وتدهن بصغار البيض وترين بالزنجفر، ثم تخبز في فرن ساخن. بعد خروجها تسقى بقليل من العسل وتقدم مرفوقة بالشاي أو القهوة. يمكن عمل نفس الطريقة بحشوة جبنة المثلثات أو المربعات، شوكولاتة الدخن مع التزيين حسب الرغبة.



للزينة

صغار البيض - زنجفر أو كوك وعسل للسقي

5

بريوش بحشوة الكركاع والجبن



المقادير

- نفس مكونات عجينة الشمدة
- (الصفحة 4) بإضافة قشر البرتقال المبشور للعجين
- الحشوة
- علبة جبن أبيض
- 3 ملاعق كبيرة عسل
- 50 غ كركاع مبروش
- بيضة مخفوقة للدهن



طريقة التحضير

1 • يعجن العجين بنفس طريقة الشمدة وتترك لتخمر، ثم تطلق بالدلاك على شكل دائرة، ثم تقطع طوليا إلى ثلاثة أجزاء.

2 • تمزج مكونات الحشوة مع بعضها للحصول على كريمة وتوزع طوليا على كل جزء من العجين.

3 • يفلق كل جزء حول نفسه بقرص العجين بأطراف الأصابع.

4 • تنقل الأجزاء إلى صينية مغطاة بورق الزبدة وتشكل على شكل ظفيرة، توضع في مكان دافئ وتترك لتخمر حتى يتضاعف حجمها، ثم تلمع بالبيض المخفوق وتخبز في فرن ساخن متوسط الحرارة حتى تنضج.

إرشادات

تختلف كمية الزيت المطلوب حسب جودة الدقيق ونشرة للسوائل، لهذا ينصح بإضافته تدريجيا حتى الحصول على عجين طريا ولين.

بريوش بحشوة البرالييني



المقادير

- 500 غ دقيق أبيض • 100 غ زبدة
- 2 بيضات • 30 غ خميرة
- الخبز • نصف ملعقة صغيرة ملح •
- كيس فاني • حليب دافئ للعجن •
- الحشوة • نصف كأس كريمة برالييني
- جاهزة • مربى أو شوكولات للدهن
- مزيج الدهن • خليط بيضة مع ربع
- كأس حليب وملعقة كبيرة سنيده
- للتزيين • لوز ماهرش وسكر سنيده



طريقة التحضير

1 • تخلط جميع مقادير العجين مع بعضها بدون الزبدة وتعدن بالحليب الدافئ، ثم تضاف الزبدة ويترك الكتل حوالي 20د للحصول على عجين لين جداً، يغطي، يترك حتى يتضاعف حجم العجين، ثم يقسم إلى ثلاث أجزاء متساوية.



2 • يطلق كل جزء بالدلك، ثم يوزع في وسط كل جزء قليل من الحشوة، يفلق كل مستطيل حول نفسه مع الضغط على الأطراف حتى لا يفتح خلال الطهي.



toujours chalia

3 • تصفر الأجزاء الثلاثة.



4 • تمسح الضفيرة بمزيج الدهن، ثم تترك في مكان دافئ لتخمر. يسخن الفرن على درجة حرارة متوسطة ويمسح سطح الضفيرة مرة ثانية بمزيج الدهن وتزين باللوز الماهرش وخميبات السكر، ثم تدخل إلى فرن ساخن حتى تنضج وتترك لتبرد قليلاً، ثم تزين بالسكر الصقيل وتقدم.



إفادة

تختلف كمية الماء المطلوب حسب جودة الدقيق ونشربه للسوائل، لهذا ينصح بإضافته تدريجياً حتى الحصول على عجين طري ولين.

ضفيرة بحشوة الجبن والمورتديلا



المقادير

- العجين
- 350 غ دقيق أبيض • 2 ملاعق كبار
- زبدة لينة • بيضة • ملعقة صغيرة
- ملح • 3 ملاعق سكر
- ملعقة كبيرة ونصف خميرة الخبز
- رشة صغيرة ملح • ماء دافئ للعجن
- الحشوة
- 100 غ مورتديلا دجاج • 100 غ جبن
- مبشور • رشة زعتر بلدي • رشة
- فلفل أحمر حار إختياري



طريقة التحضير

- 1 • نضع الخميرة مع قليل من الماء الدافئ ونترك لتتفاعل بضع دقائق.
- في إناء نعجن المقادير مع بعضهما وتدخل جيدا مدة ربع ساعة للحصول على عجين لين . يغطى ويترك ليخمر في مكان دافئ.



toujours_chalha

- 2 • يترك العجين قليلا، ثم يبسط بالدلاك فوق سطح مرشوش قليلا بالدقيق على شكل مستطيل وباستعمال السكين تقص أشرطة من الجانبين كما في الصورة.



- 3 • نضع الحشوة في المنتصف وبؤخذ شريط عجين من كل جهة ويوضعان فوق الحشوة بشكل متناوب لتغطية الحشوة بالعجين.



- 4 • تكرر العملية حتى تتشكل مثل الضفيرة، ثم تدهن بأصفر البيض وتبقى في مكان دافئ لتخمر قليلا .
- يدهن سطح الضفيرة مرة ثانية وتخبز في فرن ساخن حتى تكتسب لونا ذهبيا.



بريوش مستطيلات بالأملو



المقادير

- 500 غ دقيق أبيض • ملعقة كبيرة
- ونصف خميرة الخبز • 100 ريدة
- لينة • ملعقة صغيرة ملح • كيس
- سكر فاني • 3 ملاعق سكر سنيطة
- كأس العنبة حليب دافئ للعجين
- 2 بيضات • 50 غ كريمة أملو ثقيلة
- للحشو أو شوكولاتة الدهن
- مزيج التلميع • 2 ملاعق سكر
- سنيطة • ربع كأس حليب
- للتزيين • 2 ملاعق سكر كلاسي



طريقة التحضير



- تخلط جميع مقادير العجين مع بعضها ويترك الكل للحصول على عجين لين.
- يغطى، يترك ليرتاح حوالي نصف ساعة.
- يقسم العجين إلى 6 كويرات من نفس الحجم.



- تبسط كل كرة على مائدة مرشوشة بالدقيق وتوضع في وسط كل كرة ملعقة صغيرة من الأملو.

toujours_chalha



- تغلق على شكل مستطيل من العجين.



- توضع في صينية مدهونة بالزبدة وتترك لتخمر مرة ثانية • يسفن الفرن على درجة حرارة متوسطة ويسقى سطح الخبزات بالمزيج المحضر وتدخّل إلى فرن ساخن مدة 20 دقيقة تقريباً حتى تتضج وتترك لتبرد قليلاً، ثم تزين بالسكر الناعم قبل التقديم.

بان دو مي بحبة البركة



المقادير

- 300 غ دقيق أبيض
- 2 ملاعق كبيرة ماييزينا
- 40 غ زبدة لينة
- 2 ملاعق بودرة الحليب
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة ونصف سنييدة
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- ماء دافئ للعجن
- ملعقتان كبيرتان زيت المائدة
- لمكان العمل • للدهن أصفر بيضة
- ممزوجة مع ربع كأس حليب • قليل
- من الزنجلان وحبّة البركة للتزيين



طريقة التحضير

1 • نخرج جميع المقادير مع بعضها ويضاف الماء تدريجياً، ثم تعجن جيداً خلال 10 دقائق مع وضع قطرات من الزيت على الأصابع خلال العملية. يغطى العجين ويترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه

• يدهن قالب الكيك الطويل بقليل من الزبدة ويوضع جانباً.

2 • يطلق العجين على شكل مربع بطول القالب ويلف حول نفسه مثل اللولب

toujours chalia

3 • يوضع العجين في القالب المجهز مسبقاً.

4 • يترك العجين في القالب ليخمر ويتضاعف حجم العجين، ثم يسخن الفرن على 180 درجة مئوية ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة 30 دقيقة حتى ينضج. يترك حتى يبرد تماماً، ثم يخرج

باكيت بالجليب



المقادير

- 500 غ دقيق أبيض
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة ونصف سبيدة
- جليب دافئ للعجن
- 50 غ زبدة لينة



طريقة التحضير

1 • تناب الخميرة مع قليل من الجليب الدافئ وسكر سبيدة وتترك لتتفاعل و يغربل الدقيق في قصعة ويمزج مع باقي المكونات بإضافة الجليب تدريجيا ويعجن الكتل جيدا مدة 20 دقيقة حتى الحصول على عجين لين لا يلتصق. يغلى بمندبل ويترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه. • يعجن قليلا، ثم يقسم إلى كرتان من نفس الحجم، ثم تترك لتتراح 10 دقائق.



2 • تمدد كل واحدة على شكل طولي.



toujours_chalha

3 • يؤخذ جاني العجين بالطول ويصطف بالاصابع جيدا حتى آخر العجين تقليب للوجه المسطح وتوضع في صينية مدهونة بالزبدة.



4 • تخبز في فرن مسبقا حتى تتحمر ثم تترك لتبرد ثم تقطع إلى نصف العجين. تدهن بالزبدة وتخبز في فرن مسبقا حتى تتحمر ثم تترك لتبرد.



خبيزات القمح بالجبن



المقادير

- 500 غ دقيق القمح الممتاز
- ملعقة كبيرة ونصف خميرة الخبز
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة سنيطة
- ماء دافئ للعجن
- ملعقة كبيرة زيت
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 4 قطع جبن مثلث



طريقة التحضير

1. نعين جميع المقادير مع بعض بطريقة الخبز العادي. وبذلك جهدا باليد خلال 20 دقيقة مع إضافة رشة ماء بين الخين والآخر، ثم يغطى العجين ويترك في مكان دافئ لينخم.



2. بذلك دلكا خفيفا، ثم يقسم إلى أجزاء من نفس الحجم. ويترك 10 دقائق ليرتاح. يشكل كل جز مستطيلا.



toujours_chalha

3. يفلق كل مستطيل على نفسه بطويه طويلا، وقرص العجين حتى لا يفتح ويصير على شكل باكيت.



4. يخبز في فرن مرشوشة بالدقيق. يخبز 15 دقيقة. ثم يترك في مكان دافئ لينخم مرة أخرى. ثم يخبز حتى يتدمر وينضج.



لنخبز في فرن دافئ. نلاحظ تكون فقاعات الهواء داخل العجين نحدث فرقا في اللون.

لحائف بحشوة الكريم باتسيير



المقادير

- العجين: 500 غ دقيق أبيض
- 4 ملاعق كبار زبدة لينة • بيضة واحدة • ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملاعق كبيرة سكر • ملعقة كبيرة ونصف خميرة الخبز • كيس فانيليا
- ماء دافئ للعجن
- مقادير الحشوة: كريم باتسيير مدحضره وباردة • 50 غ زبيب منقوع في قليل من الماء الدافئ ومصفى
- مقادير الكلاصاج: 50 غ مربى المشمش سائل • 3 ملاعق كبيرة ماء دافئ



طريقة التحضير



1. تناب الخميرة مع السنيذة في قليل من الماء الدافئ. تضاف إلى باقي المقادير بدون الزبدة. تضاف الزبدة بعد 5 دقائق من العجن ويعجن الكل جيدا للحصول على عجين لين ورطب لا يلتصق. يغطى بمنديل ويترك ليخمر ويتضاعف حجمه.



2. ييسط العجين بالدلك فوق سطح مرشوش بالدقيق على شكل مستطيل ويدهن سطح المستطيل بالكريم باتسيير، ثم توزع حبيبات الزبيب فوق الكل.



3. يلف العجين على شكل لولب أو اسطوانة ويضغط جيدا من الدواف.



4. يقطع العجين إلى دوائر من نفس الحجم في صينية مدهونة بالزبدة مع ترك مسافة بين كل دائرة وأخرى. تترك لتخمر في مكان دافئ لمدة 25 د. ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة 25 د. ثم تترك لتبرد.

تقديم الحشوة

يوضع المربى والماء في كسرولة صغيرة على نار هادئة ويترك للحصول على شراب كثيف تسقى بها الحشوة عند خروجها من الفرن.

لفائف بمربي البرتقال



المقادير

- العجين: 350 غ دقيق أبيض
- 2 ملاعق كبار زبدة لينة • بيضة واحدة • ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملاعق سكر • ملعقة كبيرة ونصف خميرة الخبز • كيس فانيليا • ماء دافئ للعجن
- مقادير الحشوة: 4 ملاعق كبيرة مربى البرتقال • ملعقة كبيرة قرفة مطحونة • 40 غ زبدة لينة
- مقادير الكلاصاج: 150 غ سكر صقيل • فطرات من روح الغابيللا أو اللوز • 3 ملاعق حليب



طريقة التحضير

1 • نذاب الخميرة مع الستيادة في قليل من الماء الدافئ، نضاف إلى باقي المقادير ويعجن جيدا للحصول على عجين لين ورطب لا يلتصق. يغطى بمنديل ويترك ليخمر ويتضاعف حجمه. ييسط العجين بالدلك فوق سطح مرشوش بالدقيق على شكل مستطيل ويدهن سطح المستطيل بالزبدة اللينة



2 • يرش بالقرفة، ثم يدهن بمربي البرتقال.



3 • يلف العجين على شكل لولب أو أسطوانة ويضغط جيدا على الدواف.



4 • يقطع العجين إلى دوائر من نفس الحجم، يوزع في صينية مدهونة بالزبدة مع ترك مسافة بين كل دائرة وأخرى، تترك لتخمر في مكان دافئ إلى أن يضاعف حجمها. تخبز في فرن متوسط الحرارة مدة 25 د. يغطى بالسكر الصقيل وتزين بشرائح الليمون.



يخرج السكر الصقيل مع روح الغابيللا، ثم يضاف الطيب بالتدريج للحصول على سائل سميك ويحفظ للتزيين

خبز ملهوف بحشوة الجبن والمعدنوس



المقادير

- 500 غ دقيق القمح الممتاز
- 100 غ دقيق أبيض
- 60 غ زبدة لينة
- ملحقة صغيرة ملح
- 2 ملاعق كبيرة سنيطة
- 30 غ خميرة الخبز
- ماء دافئ للمعجن

الحشوة:

- غلة جبن أبيض • 4 ملاعق كبيرة
- معدنوس مفروم • رشّة ملح وإبرار
- بجلان للزينة أو حبة البركة



طريقة التحضير

- 1 • تذاب الخميرة مع قليل من الماء الدافئ في كأس صغير مع السكر وتترك 5 دقائق لتتفاعل.
- في القصة يمزج الدقيق مع باقي المكونات ما عدا الزبدة. يضاف مزيج الخميرة، ثم الماء تدريجياً مع جمع العجين باليد، ثم تضاف الزبدة ويعجن جيداً حوالي ربع ساعة حتى الحصول على عجين لين يغطي بمنديل ويترك في مكان دافئ ليخمر.



- 2 • تهرج مكونات الحشوة ويحتفظ بها جانباً لحين استعمالها.



- 3 • يقسم العجين إلى كويرات بحجم حبة المندرين وتبسّط كل كرة مع كمية صغيرة من الدقيق على شكل مسطحة. وتُدش بقليل من خليط الحشوة.



- 4 • تقطع الحشوة في الصورة.
- توضع الحشوة في المكنسة الصغيرة.
- توضع الحشوة في المكنسة الصغيرة وتُدش بقليل من خليط الحشوة.
- وتزين الحشوة بقليل من خليط الحشوة في قرن ساخن متوسط الحرارة حتى ينضج.



خبيزات الأطفال

بحبوبات الشوكولاته
والزبيب والكر كاع



المقادير

• نفس مقادير عجينة الشهدة
(الصفحة 4)

• الحشوة

• حبوبات الشوكولاته الملونة

• زلقة صغيرة مزيج الزبيب والكر كاع

• مكس صغير

• سكر كلاسي للترتيب



طريقة التحضير

1

• يحضر العجين كما في الوصفة الأساسية ويغمر ، ثم يقسم إلى كويرات بحجم حبة المندرين وتترك لترتاح بضع دقائق.

2

• تمدد كل كرة طوليا ويوزع عليها جرء من الحشوة.

3

• تغلق طوليا بقرص العجين حتى لا يفتح خلال الخبز في الفرن.

4

• يخبز العجين حول نفسه مثل المكنشة الصغيرة وترتب كل قطعة بحبة شوكولاته ملونة وتصفف في صينية الخبز. الخطوة بوق الزبدة . تترك لتخمر مرة ثانية، ثم تخبز في فرن ساخن متوسط الحرارة. تبرد قليلا، ثم يغطى بالسكر الصقيل وتقدم.

الرغيف الشرقي



المقادير

- 500 غ دقيق أبيض
- ملعقة كبيرة ونصف خميرة الخبز
- 30 غ زبدة لينة
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة سنيطة
- ماء دافئ للعجن



طريقة التحضير



- 1 • في كأس صغير تذاب الخميرة مع السنيطة وقليل من الماء الدافئ وتترك لتتفاعل 5 دقائق.
- تعدن جميع المقادير مع بعض جيداً وينسجم في العجن حتى الحصول على عجينة لين وغير ملتصق. يغطى العجين ويترك ليخمر في مكان دافئ.



- 2 • يقسم العجين إلى كويرات بحجم حبة المنديلين. تبسط كل واحدة بالدلك على شكل خبزة فوق سطح مرشوش بالدقيق.



- 3 • يغطى الخبز بمنديل ويترك ليخمر حوالي ربع ساعة، ثم يخبز في مقلاة جافة أو في فرن ساخن متوسط الحرارة حتى ينتفخ وينضج.

الملاحظات

يختلف وقت الخبز حسب نوع المكنن والمناطق والمواسم. لهذا يراعى طول وقصر مدة التخمير، يستحسن استظار تضاعف حجم العجين في الخمار بما يكفي.

خبز الشعير بالكامون



المقادير

- 500 غ سميدة الشعير الرقيقة
- كأس سميدة فينو
- كأس دقيق أبيض
- 4 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة ملح
- 2 معالق كبيرة خميرة الخبز
- ماء دافئ للعجن
- قليل من سميدة الشعير المتوسطة
- وقليل من الدقيق وزيت الزيتون
- لطاولة العمل



طريقة التحضير



1 • نذاب الخميرة في قليل من الماء الدافئ في كأس صغير. في القصعة نمزج أنواع الدقيق مع الملح والكامون. يضاف الماء والخميرة تدريجياً مع جمع العجين باليد، ثم يضاف الزيت ويعجن جيداً مع إضافة قليل من الماء خلال العجن حتى الحصول على كرة طرية وممتلئة شيئاً ما.



2 • يوضع قليل من الزيت على الأصابع ويقسم العجين إلى كرات من نفس الحجم وتترك لتخمر حوالي نصف ساعة.



3 • تبسط كل كرة مع كمية صغيرة من الدقيق وسميدة الشعير المتوسطة، ثم توضع في صينية الفرن وتشرط بالسكين وتترك لتخمر مرة ثانية، ثم تخبز في فرن ساخن متوسط الحرارة مع وضع زلاقة صغيرة من الماء في الصينية خلال مدة طبخه في الفرن.

الاصابع

للمعرجة والاصابع طريقة بسيطة بما يكفي، يضاف عليها بطرف الاصابع لعمل فتحة، كلما كان الضغط على العجينة ساهم في جعلها على اشكالها، يمكن تجربة نفس العملية مباشرة بعد العجن وسيلتظ الفرق.

خبيزات البيوشة (الخلزون) بحشوة الجبن وحبة البركة



المقادير

- 500غ دقيق أبيض
- علية صغيرة قشدة طرية سعة 100
- ملتحز دافئة
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة ونصف خميرة الخبز
- 3 ملاعق زيت المائدة
- ملعقة كبيرة سكر سنيدة
- ماء دافئ للعجن
- حبة منخوقة للدهن



طريقة التحضير

1 • تعجن جميع المكونات مع بعضها جيدا للحصول على عجين طري ولين. يغطى ويترك ليخمر في مكان دافئ.



2 • يذلل العجين قليلا للتخلص من الهواء المتكون ويقسم إلى كويرات من نفس الحجم. يمزج الجبن مع حبة البركة ويحفظ جانباً. تمدد كل كرة عجين طولياً ويخص مزيجها العلوي على شكل أصابع، ثم توضع ملعقة من الحشوة في الطرف الثاني.



3 • يلف العجين على الحشوة باتجاه الخطوط المقصودة. تثبت بضغط الجوانب وتوضع في صينية مغطاة بورق الزبدة ومدهونة بقليل من الزيت.



4 • تصح بالبيض المخفوق، ثم تترك الخبيزات لتخمر ويسخن الفرن على درجة حرارة متوسطة، ثم تصح مرة ثانية بالبيض وتخبز حتى تتحمر وتترك لتبرد قليلاً، ثم تقدم.



خبيزات المناسبات



المقادير

- 350 غ دقيق أبيض
- 150 غ دقيق الفصح الممتاز
- خميرة الخبز 30 غ
- 2 ملاعق كبيرة حليب مجفف
- 40 غ زبدة لينة
- ملعقة صغيرة ملح
- ماء دافئ للعجن
- صفار بيضة ممزوج مع قليل من الحليب للدهن وقليل من الزنجفر للتزيين



طريقة التحضير

1 • تخرج جميع المقادير باستثناء الزبدة ويضاف الماء تدريجياً للمعجن حتى الحصول على عجينة طرية، ثم تضاف الزبدة ويعجن مرة ثانية ليصير طرياً جداً وممتصفاً قليلاً مثل عجينة المسمن. يغطى العجين ويترك ليخمر في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.



2 • يقسم العجين إلى كويرات بنفس الحجم وتسطح كل كرة على شكل خبزة صغيرة فوق سطح مدهون بالزيت.



3 • توضع في صينية الخبز مغطاة بورق الزبدة ومدهون بالزبدة الذائبة مع ترك مسافة بين كل حبة والثانية وتشرط بالسكين، ثم تترك لتخمر مرة ثانية.



4 • يسخن الفرن على درجة حرارة متوسطة ويدهن الخبز بصفار البيض ويوزع الزنجفر بالزنجفر، ثم يخبز في الفرن حتى ينضج ويتحمر.



خبز القمح بالنخالة

وزيت الزيتون



المقادير

- 700 غ دقيق قمح الممتاز
- كأس نخالة رقيقة
- كأس دقيق أبيض
- 40 غ خميرة الخبز
- 3 معالق كبيرة زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة سنيطة
- ماء دافئ للعجن
- نخالة رقيقة إضافية لسطح الخبز



طريقة التحضير

1 • في كأس صغير تذاب الخميرة مع السنيطة وقليل من الماء الدافئ وتترك لتتفاعل 5 دقائق.
• تعجن جميع المقادير مع بعض جيداً ويستمر في العجن جيداً مع إضافة رشّة ماء صغيرة بين الحين والآخر حتى الحصول على عجينة لين وغير ملتصق. يغطى العجين ويترك ليخمر في مكان دافئ.



2 • يقسم العجين الى جزئين ويشكل كرتان من نفس الحجم.



3 • تبسط كل واحدة على شكل خبزة فوق رشّة نخالة، ثم يغطى بمنديل ويترك ليخمر حوالي نصف ساعة، ثم يخبز في فرن ساخن متوسط الحرارة حتى ينضج.



إفادة

لا يجب ترك العجينة يخبز في الفرن لمدة طويلة، لأنّها لن تكمل انتفاخه خلال عملية الطهي في الفرن، لأنّ التخمير الزائد يذهب قوة الخبز في الفرن، مما يجعله جافاً.

طريقة التحضير



1 • يحضر العجين بمزج المكونات بدون الزبدة وعجنها حوالي 5 دقائق، ثم تضاف المارجرين ويعجن من جديد مع رشه بالماء من وقت لآخر حتى الحصول على عجين بلونة قريبة من عجينة المسمن ولكن غير ملتصق. يوضع في وعاء مدهون بالزيت ويغطى في مكان دافئ ويترك ليخمر حتى يتضاعف حجمه.



2 • يدلك ذلكا خفيفا، ثم يضاف له الزيتون بنوعيه ويدلك قليلا لتوزيع الحشوة داخل العجين.



3 • يقسم إلى كويرات بحجم البراءة.



4 • تشكل على شكل خبز دائري صغير مع رشه بقليل من الدقيق لتسهيل العملية ويوضع في صينية الفرن مرسوشة بقليل من الدقيق وتشرط كل دائرة بالسكين وتوضع في مكان دافئ لتخمر مرة ثانية حوالي نصف ساعة يدخل الخبز إلى فرن ساخن متوسط الحرارة حتى ينضج.

خبز بالزيتون



المقادير

- 500 غ دقيق أبيض
- ملعقة ونصف خميرة الخبز
- ملعقة صغيرة ملح
- 60 غ زبدة مارجرين لينة
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- ملعقة كبيرة ونصف سكر سنيدة
- ماء دافئ للعجن
- الحشوة • زلافة صغيرة زيتون أخضر بدون عظم ومقطع شرائح
- زلافة صغيرة زيتون أسود بدون عظم ومقطع شرائح

