

Recettesfood.com

أكتشف خبز

خبز بحشو الزبيب



المكونات بالمقاييس

للخبز

كوب دقيق 6

كوب حليب بودرة 1/3

ملعقة صغيرة خميرة 3

كوب سكر 1/2

ملعقة كبيرة زبد 2 1/2

بيض 1

كوب ماء دافئ 1

كوب ماء دافئ 1/2

كوب زبيب (للحشو) 1/2

صفار بيض + 1 2/1 ملعقة صغيرة ماء (للدهن) 1

الخطوات

- تُخلط نصف كمية الدقيق مع الحليب البودرة في وعاء عميق، وتُضاف الخميرة والسكر والملح ويُخلط جيداً ويُعمل حفرة في الوسط.
- يُخفق الزبد مع البيض جيداً في وعاء آخر ثم يُضاف الماء الدافئ مع الخفق المستمر حتى يتجانس الخليط.
- يُضاف خليط الزبد مع البيض في وسط خليط الدقيق ويُعجن لمدة دقيقتين.
- يُضاف المتبقي من الدقيق تدريجياً مع العجن الجيد حتى نحصل علي عجين أملس ومتجانس.
- يُقلب العجين علي سطح مرشوش بقليل من الدقيق ويُعجن لمدة 10 دقائق أو حتي يُصبح ناعماً ومطاطياً.
- يُوضع العجين في وعاء مدهون بالزيت ويُغطي ويُترك ليختمر لمدة ساعة.
- يُقلب العجين ويُضغط عليه بقبضة اليد ويُقسم إلي كرات صغيرة الحجم.

- تُفرد كل كرة على شكل مستطيل وتُحشى بكمية من الزبيب ثم يُقفل بالعجين على الحشو ويُشكل على هيئة أصابع.
- تُرص أصابع الزبيب في صاج مدهون بقليل من الدهن ويُغطي ويُترك ليختمر لحوالي 30 دقيقة.
- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- يُخفق صفار البيض مع الماء ويُدهن بها سطح العجين.
- تُخبز في الفرن لمدة 20-25 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- تُقلب الأصابع على شبكة معدنية لتبرد، ويُمكن تقديمها مع العسل.

الخبز الأسمر



المكونات المقاييس

ملعقة كبيرة خميرة 1

كوب ماء 1 1/2

كوب دقيق قمح (دقيق أسمر) 3

ملعقة صغيرة ملح 1

ملعقة كبيرة زيت ذرة 2

الخطوات

- تُذاب الخميرة في 2/1 كوب من الماء الدافئ - وتُترك لمدة 5 دقائق أو حتى تتفاعل.
- يُخلط الدقيق مع الملح في العجان الكهربائي - على سرعة بطيئة.
- يُضاف الزيت وخليط الخميرة، ثم يُضاف الماء - تدريجياً مع العجن على سرعة متوسطة لمدة 15 دقيقة، أو 25 دقيقة باليد حتى نحصل على عجين من كتلة واحدة متماسكة.
- يُغطى العجين ويُترك في وعاء مدهون بالزيت - ليختمر لمدة 35 دقيقة أو حتى يتضاعف حجمه.
- يُعجن العجين على سطح مرشوش بقليل من - الدقيق لمدة 5 دقائق.
- يُفرد العجين ويُشكل حسب الرغبة إما على - هيئة كرات أو مثل خبز التوست أو الخبز الفرنسي.
- يُوضع العجين المُشكل في قالب أو في صاج، - ويُمكن عمل بعض الشقوق العريضة للتزيين بواسطة طرف سكين حادة، ويُترك ليختمر لمدة 35 دقيقة أو حتى يتضاعف حجمه.
- يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية -
- يُرش العجين بالماء ثم بقليل من الدقيق، ويُخبز - في الفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى يحمر سطحه.

أصابع خبز الثوم بجبن البارمازان



المكونات المقاييس

للعجين

- ملعقة صغيرة خميرة 1
- ملعقة كبيرة سكر 1 1/2
- كوب ماء دافئ 1 1/2
- كوب دقيق 3 1/2
- ملعقة كبيرة حليب بودرة 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2

للتزيين

ملعقة كبيرة زيت أو زبد 2

فص ثوم مفروم ناعم أو ½ ملعقة صغيرة ثوم 1
بودرة

ملعقة صغيرة زعتر أو أوريجانو 1/2

كوب جبن بارمازان مبشور ناعم 1/4

الطريقة / للطماطم

طماطم متوسطة لينة 3

ملعقة كبيرة زيت زيتون 2

فص ثوم مفروم 2

ملعقة صغيرة سكر 1

ملعقة صغيرة أوريجانو 1/2

ملعقة صغيرة شطة (فلفل حار مجروش) 1/2

اختياري ملح ولفل

أوراق ريحان للتزيين

تخفق المكونات في الخلاط الكهربائي وتتبّل -
بالمح والمفل وتزيين بأوراق الريحان

الخطوات

- تُذاب الخميرة والسكر في الماء الدافئ وتترك -
للتفاعل حوالي 5 دقائق.

- - يُخلط الدقيق مع الحليب البودرة والملح في العجان الكهربائي على سرعة بطيئة.
- - يُضاف خليط الخميرة وزيت الزيتون إلى الدقيق - ويُعجن لمدة 15 دقيقة حتى تمتزج المكونات ونحصل على عجين لين ناعم ومطاطي.
- - يُشكل العجين على هيئة كرة، ويوضع في قالب مدهون، يغطى ويترك ليختمر لحوالي 45 دقيقة، أو حتى يتضاعف حجمه.
- - يُفرد العجين بالنشابة على سطح مرشوش بقليل من الدقيق على هيئة دائرة أو مستطيل، يقطع إلى مستطيلات صغيرة.
- - يُبرم كل مستطيل على شكل اسطوانة ثم يرص في صاج فرن مرشوش بدقيق السمولينا، يغطى ويترك ليختمر مرة أخرى لحوالي 30 دقيقة.
- - يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية -
- - يُخلط الزيت أو الزبد مع الثوم ويُدهن سطح العجين، يُرش بالاعشاب الجافة وجبن البارمازان
- - يُخبز في الفرن لمدة 15 - 20 دقيقة أو حتى يُصبح ذهبي اللون.
- - يُترك الخبز لتبرد قليلا، يرص في طبق التقديم - إلى جانب الصلصة.

خبز البوري



المكونات بالمقاييس

كوب دقيق قمح كامل 3/4

كوب دقيق ابيض 3/4

كوب ماء ساخن 3/4

ملعقة صغيرة ملح 3/4

الخطوات

- يُخلط الدقيق الأبيض والكامل والملح.
- يُضاف الماء الساخن إلى خليط الدقيق ويعجن جيداً حتى يصبح متجانساً، ويُترك العجين قليلاً
- يُقسم العجين إلى ثمان أقسام متساوية

- يُشكل كل قسم على هيئة كرة ويفرد العجين على سطح أملس مرشوش بقليل من الدقيق ليصبح دائرة قطرها حوالي 10 سنتيمتر.
- تولى دوائر العجين في زيت غزير حار لمدة دقيقة على كل جهة إلى أن يصير الخبز هوائياً هشاً.
- يُرفع الخبز على منشفة ورقية لامتناس الزيت الساخن ويقدم دافئاً

خبز السندوتش



المكونات بالمقاييس

ملعقة صغيرة خميرة 2

كوب ماء دافئ 1 1/2

ملعقة كبيرة زبد طري 2

كوب دقيق 5

ملعقة صغيرة ملح 2

ملعقة كبيرة سكر 1

دقيق ذرة خشن

بيضة مخفوقة 1

ملعقة صغيرة ملح 1/2

الخطوات

- تذاب الخميرة في الماء وتترك لمدة 10 دقائق حتى تتفاعل.
- يضاف الزبد إلى الخميرة والماء.
- يخلط الدقيق مع الملح والسكر.
- يعجن الدقيق بإضافة خليط الخميرة والزبد تدريجياً حتى نحصل على عجين متماسك.
- يعجن العجين لمدة 10 دقائق على سطح مرشوش بقليل من الدقيق حتى لا يلتصق باليد ويصبح العجين ناعماً.
- يوضع العجين في وعاء مدهون بقليل من الزيت ويغطى ويترك في مكان دافئ لمدة ساعة ونصف أو حتى يتضاعف حجمه.

- يقسم العجين إلى قسمين ويفرد كل جزء على شكل مستطيل على سطح مرشوش بقليل من الدقيق.
- يلف مستطيل العجين على شكل اسطوانة مع الضغط على الحرفين.
- يوضع الخبز في صاج مرشوش بقليل من دقيق الذرة.
- تشق ثلاث فتحات أعلى الخبز بطرف سكين حاد جداً.
- يغطى الخبز ويترك لمدة ساعة ليختمر مرة أخرى.
- يخفق البيض والملح ويدهن العجين بالمزيج.
- يخبز في فرن درجة حرارته 400 درجة فهر نهيت لمدة 25 دقيقة.

الخبز البلدي



المكونات المقاييس

ملعقة صغيرة خميرة 1

كوب ماء دافئ 2 1/2

كوب دقيق قمح (أسمر) 2 1/2

ملعقة كبيرة ملح 1

كوب دقيق (أبيض) 3

ملعقة كبيرة زيت زيتون 1

الخطوات

- تُذاب الخميرة في الماء الدافئ وتُترك لمدة 5 دقائق حتى تتفاعل، ثم يضاف إليها دقيق القمح (الأسمر) تدريجياً، مع التقليب باستخدام ملعقة خشبية.
- غطى وتُترك في مكان دافئ لمدة 3 ساعات ٠ على الأقل حتى تختمر.
- يُخلط الملح والدقيق ويُضاف تدريجياً للخميرة. مع مراعاة استعمال كوبان ونصف من الدقيق - يُضاف نصف الكوب المتبقي من الدقيق تدريجياً إذا لزم الأمر
- يُضاف الزيت ويخلط جيداً مع العجن باليد لمدة 25 دقيقة حتى نحصل على عجين من كتلة واحدة متماسكة.

- يُغطى العجين ويُترك في وعاء مدهون بالزيت لمدة ساعتين ليختمر أو حتى يتضاعف حجمه.
- يُقسم العجين إلى كرات ثم يُفرد ويُمد بالضغط عليه بالنشابة ليشكل دوائر قطرها حوالي 16 سنتيمتر وسمكها 1/2 سنتيمتر
- يُرص في الصاج ويُخبز في فرن حرارته 250 درجة مئوية، لمدة 5 دقائق أو حتى تمام الخبز.

خبز البقدونس مع الروبيان



المكونات بالمقاييس

كوب أوراق بققدونس 2

كوب حليب 1/4

كوب زبد 1/2

بيض 2

ملعقة صغيرة فانليا 1/4

ملعقة صغيرة ملح 1

كوب دقيق 3/4

ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1/2

للروبيان (الجمبري)

ملعقة كبيرة بابريكا 2

ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون 1/2

ملعقة صغيرة ثوم بودرة 1/2

ملعقة صغيرة كمون مطحون 1/2

ملعقة صغيرة فلفل أبيض 1/2

جمبري (روبيان) حجم كبير بالقشر 10

ملح

صلصة طماطم بالأعشاب

ملعقة كبيرة زيت 2

بصل مفروم 1

فص ثوم شرائح 2

كوب طماطم مفروم 1

كوب بققدونس ونعناع مفروم 1/4

ملح وفلفل

ملعقة كبيرة كريمة لباني 2

الخطوات

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- يُخلط البقدونس مع الحليب في الخلاط الكهربائي حتى نحصل على سائل غليظ (صلصة خضراء).
- يُخفق الزبد مع البيض والفانيليا والملح بواسطة مضرب كهربائي.
- يُخلط الدقيق مع البيكنج بودر ويُضاف لخليط الزبد ويُعجن جيداً.
- يُضاف خليط البقدونس إلى العجين مع الاستمرار في العجن.
- يُصب العجين في قالب مدهون بالزبد ومرشوش بالدقيق (مع التخلص من الدقيق الزائد).
- يُخبز في الفرن لحوالي 20 - 25 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- يُترك الخبز ليبرد قليلاً ثم يُقسم بالقطاعة إلى دوائر، ثم يُقطع من المنتصف إلى دائرتين.

للروبيان

- تُخلط البهارات في وعاء ويُتبل الروبيان.
- يُترك الروبيان في التتبيلة مدة ساعة حتى يكتسب النكهة.
- يُوضع الروبيان في ماكينة الطهي على البخار، مع إحكام غلق الإناء لحوالي 5 - 7 دقائق وحتى تمام النضج .

- يُقشر الروبيان ويُقطع إلى نصفين .
- يُوضع نصف الخبز في طبق التقديم، ويوزع .
- ملعقة من الصلصة ثم تُرص أنصاف الروبيان
- يضاف جزء آخر من الصلصة ثم النصف الآخر للخبز .
- ممكن أن يسقى الخبز بجزء من صلصة الروبيان .

للصلصة

- يُسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة،
- يضاف البصل والثوم ويقلب حتى يلين
- تُضاف الطماطم والأعشاب ويتبل الخليط بالملح والفلفل .
- يُقلب الخليط حتى تتماسك الصلصة، يُرفع
- وتُضاف الكريمة اللباني .

أصابع الخبز بالأوريغانو



المكونات بالمقاييس

ملعقة كبيرة خميرة 1

ملعقة كبيرة سكر 1 1/2

كوب ماء دافئ 1 1/2

كوب دقيق 3 1/2

ملعقة كبيرة حليب بودرة 1

ملعقة صغيرة ملح 1

ملعقة كبيرة زيت زيتون 2

دقيق سميد للفرد

ملعقة صغيرة أوريغانو جاف 1/2

صلصة طماطم مارينارا (طماطم مع الثوم والأوريغانو) للتقديم

الخطوات

- - تُذاب الخميرة و 2/1 ملعقة كبيرة سكر في كوب من الماء الدافئ وتترك لتتفاعل حوالي 5 دقائق.
- - يُخلط الدقيق مع الحليب البودرة، الملح، باقي مقدار السكر في العجان الكهربائي على سرعة بطيئة.
- - ضاف خليط الخميرة، باقي مقدار الماء، وزيت الزيتون ويُعجن لمدة 15 دقيقة حتى تمتزج المكونات ونحصل على عجين لين ناعم ومطاطي.
- - يُشكل العجين على هيئة كرة، ويوضع في قالب مدهون، يغطى ويترك ليختمر لحوالي 45 دقيقة، أو حتى يتضاعف حجمه.
- - يُفرد العجين بالنشابة على سطح مرشوش بقليل من الدقيق على هيئة دائرة أو مستطيل رقيق، ثم يوضع في صاج فرن مرشوش بدقيق السميد.
- - يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية -
- - يُدهن العجين بقليل من زيت الزيتون، ثم يُرش بالأوريغانو.
- - يُخبز في الفرن لمدة 15 - 20 دقيقة أو حتى يُصبح ذهبي اللون.

- - يُترك الخبز ليبرد قليلا ثم يُقطع على هيئة أصابع، ترص في طبق التقديم وتقدم مع الصلصة.