

# خبز التوت البري والبرتقال

## مكونات

- كوب دقيق لجميع الأغراض 2
- كوب سكر حبيبي  $\frac{3}{4}$
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر  $1\frac{1}{2}$
- ملعقة صغيرة ملح  $\frac{1}{2}$
- ملعقة صغيرة من صودا الخبز  $\frac{1}{2}$
- كوب زبدة غير مملحة طرية  $\frac{1}{4}$
- ملعقة طعام قشر برتقال 1
- كوب عصير برتقال  $\frac{3}{4}$
- بيضة كبيرة 1
- كوب توت بري مفروم (طازج أو مجمد) 1

## الصقيل البرتقالي

- كوب سكر بودرة 1
- ملعقة كبيرة عصير برتقال  $1\frac{1}{2}$

## تعليمات

1. سخن الفرن إلى 350 درجة. دهن مقلاة  $9 \times 5$  برذاذ طهي غير لاصق ، اتركه جانباً.
2. يُمزج الدقيق والسكر والبيكنج بودر والملح وصودا الخبز.
3. تضاف الزبدة وتخلط حتى تتفتت.
4. يقلب في الحماس والعصير والبيض. امزج حتى يتجانس.
5. اطوي التوت البري.
6. يُسكب الخليط (سيكون سميكًا) في المقلاة المُعدّة ويُخبز لمدة 50-60 دقيقة أو حتى يخرج عود أسنان نظيفًا تقريبًا.
7. اترك الخبز يبرد في المقلاة لمدة 30 دقيقة ثم أخرجه إلى رف سلكي ليبرد تمامًا.
8. بمجرد أن يبرد الخبز ، اسكبي المزجج وقدميه!

## الصقيل البرتقالي

9. تُمزج المكونات معًا في وعاء صغير ، وتترك جانبًا.

# خبز فوكاتشيا لمدة ساعة

## مكونات

- كوب ماء دافئ أقوم بتسخين المنجم إلى حوالي 90 درجة 3/4
- ملعقة صغيرة سكر 1/2
- ملعقة صغيرة خميرة سريعة الارتفاع 1 1/2
- كوب دقيق لجميع الأغراض 1 3/4
- ملعقة صغيرة ملح كوشير 1/2
- ملاعق كبيرة زيت زيتون مقسمة 4
- ملعقة كبيرة جبن بارميزان مبشور طازج 1
- ملعقة صغيرة مسحوق ثوم 1
- ملعقة كبيرة إكليل الجبل الطازج 1
- زيت زيتون للتقطير حسب الرغبة
- ملح البحر للتزيين إذا رغبت في ذلك
- إضافة جبنة بارميزان للتزيين حسب الرغبة

10. يسخن الفرن على 200 درجة. دهن مقلاة من الحديد الزهر بملعقة كبيرة من زيت الزيتون واطركها جانباً.

11.



12. أضف الماء والسكر والخميرة إلى وعاء الخلاط مع ملحق العجين. يقلب حتى يتجانس. اتركي المزيج لبضع دقائق أو حتى يصبح رغويًا.

13.



14. يضاف الدقيق والملح و 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون. تخلط حتى تبدأ العجينة في الانسحاب من الجوانب وتشكيل كرة لزجة. إذا لم يتم سحبها من الجوانب ، أضف القليل من الدقيق (ملعقة كبيرة في المرة الواحدة).

15.



16. طحين يديك قليلاً وشكل العجين على شكل كرة. ضعها في المقلاة وافردّها. لتغطية المقلاة بأكملها.

17.



18. أغلق الفرن وضع المقلاة في الفرن لمدة 20 دقيقة لترتفع. تُرفع المقلاة من الفرن وتُرفع درجة حرارة الفرن إلى 400 درجة.

19.



20. في هذه الأثناء ، يُمزج 2 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون والبارميزان ومسحوق الثوم وإكليل الجبل.

21.



22. ادهني المزيج فوق الخبز. باستخدام أطراف أصابعك ، قم بعمل مسافات بادئة .  
فوق الجزء العلوي من العجين

23.



24. صنعها مرة أخرى في الفرن واخبزها لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً.

25.



26. قدميها مع القليل من زيت الزيتون وملح البحر وجبنة البارميزان للتزيين حسب الرغبة.

27.



# خبز القرفة السريع

## مكونات

- كوب دقيق لجميع الأغراض 2
- كوب سكر بني فاتح مقسم 1
- ملعقة صغيرة من صودا الخبز 1
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- كوب لبن 1
- ملاعق صغيرة من خلاصة الفانيليا 2
- بيضة كبيرة 1
- كوب زيت كانولا 1/4
- ملعقة صغيرة قرفة 2 1/2

## سطح أملس

- كوب سكر بودرة 1/4
- ملعقة شاي حليب 2-2 / 1

## تعليمات

28. سخن الفرن إلى 350 درجة. دهن صينية رغيف 9 × 5 برذاذ طهي غير لاصق أو زبدة.
29. في وعاء كبير ، نمزج الدقيق مع 12 كوب سكر بني ، صودا الخبز والملح ونتركها جانباً
30. في وعاء متوسط الحجم ، يُمزج اللبن الرائب والفانيليا والبيض والزيت.
31. أضف المكونات الرطبة إلى الجافة واخلطها حتى تمتزج تمامًا.
32. في وعاء صغير ، امزج ما تبقى من نصف كوب من السكر البني والقرفة.
33. أضف نصف الخليط إلى صينية الرغيف المعدة.
34. يرش نصف مزيج القرفة على الوجه.
35. يُسكب المزيج المتبقي متبوعًا بمزيج القرفة المتبقي على الوجه. باستخدام
- سكين الزبدة ، قم بتدوير الخليط لرخام الخبز. (أقوم برسم ثنائي 8)
36. اخبزها لمدة 40 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ويخرج عود أسنان نظيفاً.

37. اتركه ليبرد لمدة 30 دقيقة في المقلاة وأخرجه ليبرد تمامًا على رف سلكي.  
38. عندما يكون بارداً ، قم برشها بالمزجج وقدمها.

### سطح أملس

39. في وعاء متوسط الحجم ، اخلطي السكر البودرة والحليب. خفقت حتى تصبح ناعمة وخالية من التكتلات. توضع جانباً حتى تصبح جاهزاً لرش الرغيف فوق الخبز.

## كعك الذرة

### مكونات

- كوب زبدة غير مملحة 1/2
  - كوب دقيق لجميع الأغراض 1
  - كوب دقيق ذرة 1
  - ملعقة كبيرة بيكنج بودر 1
  - ملعقة صغيرة من صودا الخبز 1/2
  - كوب عسل 1/2
  - كوب لبن 1
  - بيض كبير 2
40. يسخن الفرن على 400 درجة. دهن قالب المافن برذاذ طهي غير لاصق وضعه جانباً.
41. تُضاف الزبدة إلى قدر متوسط الحجم وتُطهى على نار متوسطة حتى يصبح لونها بني فاتح / لون الكراميل. 5-10 دقائق. تأكد من مراقبتها ومراقبتها حتى لا تحترق الزبدة. كما أنه يساعد في استخدام قدر فاتح اللون لهذا الغرض. اترك الزبدة لتبرد بينما تعمل على باقي مكوناتك.

42.



43. في وعاء كبير ، اخفقي الدقيق ، دقيق الذرة ، البيكنج بودر ، صودا الخبز والملح.

44.



45. في وعاء متوسط الحجم ، يُمزج العسل واللبن والبيض والزبدة البنية المبردة.

46.



47. أضف المكونات الرطبة إلى المكونات الجافة واخلطها حتى تمتزج تمامًا لا تفراط في الخلط.

48.



49. قسمي الخليط بين قالب المافن واخبزيه لمدة 12-15 دقيقة أو حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً ويتماسك

50.



51. اتركها لتبرد لمدة 5-10 دقائق في قالب المافن قبل نقلها إلى طبق أو رف.  
!تبريد. يُفضل تقديمه دافئًا مع الزبدة أو العسل. يتمتع

52.



## خبز كوسة بالشوكولاتة المضاعفة

### مكونات

- كوب كوسة مبشورة 1 1/2
- كوب دقيق لجميع الأغراض 1
- نصف كوب من مسحوق الكاكاو غير المحلى
- ملعقة صغيرة من صودا الخبز 1
- ملعقة صغيرة ملح 1/4
- ملاعق كبيرة بذور الكتان 3
- ملعقة صغيرة حبيبات قهوة سريعة الذوبان أو مسحوق إسبريسو 1/2
- نصف كوب سكر بني فاتح

- بيض كبير 2
- ملاعق صغيرة من خلاصة الفانيليا 2
- نصف كوب زبادي يوناني أو كريمة حامضة
- كوب قطع شوكولاتة أو شوكولاتة نصف حلوة 1/2

53. سخن الفرن إلى 350 درجة. زبدة أو دهن صينية رغيف 9 × 5 واطرها جانباً.

54. في وعاء كبير ، يُمزج الدقيق ومسحوق الكاكاو وصودا الخبز والملح وبذور الكتان وحببات القهوة سريعة التحضير أو مسحوق الإسبريسو.

55.



56. في وعاء متوسط الحجم ، يُمزج السكر البني والبيض والفانيليا واللبن اليوناني أو القشدة الحامضة.

57.



58. أضف المكونات الرطبة إلى المكونات الجافة.

59.



60. أضيفي رقائق الشوكولاتة والكوسا.

61.



62. اسكبي الخليط في المقلاة واخبزيها لمدة 45-50 دقيقة أو حتى يخرج عود أسنان نظيفًا.

63.



64. نخرجه من الفرن ونترك الخبز يبرد تمامًا قبل تقطيعه. قطع الخبز وتقديمه.

65.



## خبز الليمون والتوت

### مكونات

#### للخبز:

- كوب دقيق لجميع الأغراض 1 1/2
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- كوب زبدة غير مملحة ذائبة 1/3
- كوب سكر حبيبي 1
- كوب عصير ليمون 1/4
- بيض كبير 2
- ملعقة صغيرة فانيليا 1
- كوب حليب 1/2

- ملاعق كبيرة قشر ليمون 2
- كوب توت أزرق 1

#### للتزجيج:

- كوب سكر بودرة 1
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 1 1/2
- ملعقة كبيرة لبن أو أكثر حسب الحاجة 1/2

#### اصنع التزجيج:

66. تُمزج المكونات معًا في وعاء صغير ، وتترك جانبًا.

67.



#### اصنع خبز التوت بالليمون:

68. التحضير: يسخن الفرن على 350 درجة. دهن مقلاة 9 × 5 برذاذ الطبخ أو الزبدة.

69. اخلطي المكونات الجافة: أضيفي الطحين والبيكنج باودر والملح في وعاء. متوسط الحجم وضعيه جانبًا.

70.



71. **اخلطي المكونات الرطبة: اخلطي الزبدة والسكر وعصير الليمون والبيض والفانيليا في وعاء كبير.**

72.



73. **امزج المكونات الرطبة والجافة: أضف المكونات الجافة والحليب في إضافتين إلى المكونات الرطبة.**

74.



75. **أضيفي الفاكهة: أضيفي قشر الليمون والتوت.** تأكد من عدم الإفراط في الخلط.

76.



77. **الخبز:** يُسكب المزيج في مقلاة مُعدّة ويُخبز لمدة 60 دقيقة أو حتى يخرج المسواك نظيفًا في الغالب.

78.



79. **بارد:** اترك الخبز يبرد في المقلاة لمدة 30 دقيقة ثم أخرجه إلى رف سلكي ليبرد تمامًا.

80.



81. **استمتع:** بمجرد أن يبرد الخبز ، اسكبه على الصقيل وقدميه.

82.

