



<http://www.manalonline.com>

روائع خميرة ساف

وصفات غذائية شهية



<http://www.manalonline.com>





استخدام خميرة ساف السريعة الذوبان و الخميرة ساف الجافة الفعالة



ال الخميرة الجافة الفعالة

تذوب في الكمية المقترنة من الماء الدافئ (الحرارة المئالية هي ٣٧ درجة مئوية) وتمزج في الطحين بعد الانتظار لمدة ١٠ دقائق.



ال الخميرة الجافة السريعة الذوبان

لا تذوب الخميرة الجافة السريعة الذوبان في الماء بل تضاف مباشرة إلى الطحين.



خبز نخالة

المكونات

العجينة

- ١١٠ غ من خميرة ساف الجافة
- السريعة الذوبان
- ٢٠٠ غ من طحين النخالة
- ٨٠٠ غ من الطحين الأبيض
- ٦٠٠ غ من الماء
- ١٢٠ غ من الملح

الزينة

- ١٠٠ غ من النخالة

التحضير

يمزج ٢٠٠ غ من طحين النخالة مع ٨٠٠ غ من الطحين العادي. اعجن مزيج الطحين، والماء، والملح والخميرة إلى أن تصبح جميعها عجينة متجانسة التكوين وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطِّ العجينة بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة. قسم العجينة إلى قطع وشكلها إلى أحجام دائرية وطويلة. انتثر عليها النخالة وتترك ل تستريح حوالي ٥٠ دقيقة إلى أن ترتفع ويصبح حجمها أكبر بمرتين من قبل. اثقب القسم الأعلى بواسطة (أعود الأسنان) وانتشر بعض الماء عليها وابخزها في الفرن بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.



خبز الذرة

التحضير

امزج ٣٠٠ غ من طحين الذرة مع ٧٠٠ غ من الطحين العادي. اعجن مزيج الطحين، والماء والملح والخميرة إلى أن تصبح جميعها عجينة متجانسة التكوين وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطِّ العجينة بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة. شكل العجينة التي تقسم إلى قطع بأشكال خبز الهمبرجر أو خبز الشطائر. وبمساعدة السكين، قم ببعض التقسيمات في أعلى لفائف الخبز. ضع حبوب خشخاش الزينة على اللفائف ودعها تستريح لحوالي ٥٠ دقيقة إلى أن ترتفع ويصبح حجمها أكبر بمرتين من قبل. أثمر بعض الماء على اللفائف واحبزها لمدة ١٥ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة
- السريعة الذوبان
- ٣٠٠ غ من طحين الذرة
- ٧٠٠ غ من الطحين الأبيض
- ٦٠٠ غ من الماء
- ١٣ غ من الملح

الزينة

- ١٠٠ غ من حبوب خشخاش للتزيين (البوبي سيد)



٢ (رغيفان)

الخبز مع اللحم والزيتون

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٣٠٠ غ من الماء
- ٢٥ غ من زيت الزيتون
- ١٠ غ من الملح

الزينة

- ٥٠ غ من زيت الزيتون
- كوب من السمسم / حبوب الخشحاش للتزيين (بوبي سيد) / الكمون الأسود
- نصف كوب من التوابل الجافة (النعناع والزعتر)
- ٦٠ غ من الزيتون الأخضر متزوج نواة
- ٦٠ غ من اللحم (مرتديلا أو حسب الذوق)

التحضير

يمزج الطحين، والماء، والملح، والخميرة والسكر. يضاف زيت الزيتون بتمهل على المزيج واعجنه إلى أن يصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. وعند الاقتراب من نهاية العجن، أضف اللحم المقطوع والزيتون المقطع إلى العجينة وانه العجن. تقطع العجينة بواسطة قماش رطب واتركها لمدة ٢٠ دقيقة. قسم العجينة إلى قطع متساوية ودعها تستريح من جديد لمدة ١٥ دقيقة. تشكّل لفائف العجينة إلى أحجام منها البيضاوي أو الدائري. تقطع الأرغفة المشكلة بواسطة قماش رطب واتركها تستريح لمدة ساعة واحدة. قم بقصطيع عميق في ٣ - ٤ أماكن في القسم الأعلى من كل رغيف. وبواسطة فرشاة ضع بعض زيت الزيتون على الأرغفة وانثر عليها التوابل الجافة، والسمسم، وحبوب الخشحاش للتزيين والكمون الأسود. أخبزها في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.



٢ (رغيان)

الخبز مع الزيتون

التحضير

يمزج الطحين، والماء، والملح، والخميرة والسكر. يضاف زيت الزيتون بتمهل على المزيج واعجنـه إلى أن يتكون عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. تغطى العجينة بواسطة قماش رطب وتترك لمدة ٢٠ دقيقة. تقسم العجينة إلى قطعتين متشابهتين وتفرد كل منها بواسطة الروول لتتـخذ شكل مربع. انتـر الزيتون المقطع على العجينة المفرودة. لف العجينة مع الزيتون في داخلها وضع لفائف على قالب أو طبق ممسوح بالزبدة. غطـها بواسطة قماش رطب واتركـها تستـريح لمدة ساعة واحدة. وقبل وضعـها في الفرن، اقطع القسم الأعلى من لفائف العجينة بحافة السكين، ارسم خطـين أو ثلاثة خطوط على ظهر لفائف العجينة، ثم ادخلـها الفرن مدة ٢٠ دقيقة بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة
- السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٢٨٠ غ من الماء
- ٣٠ غ من زيت الزيتون
- ١٠ غ من الملح
- ١٠ غ من مسحوق السكر
- ١٠٠ غ من الزيتون الأسود
- منزوع النواة



٥ أشخاص

كعك الروول

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٢٥٠ غ من الحليب
- ١٠ غ من الملح
- ٤٠ غ من السكر
- ملعقتا كبيرة من الكاكاو البودر
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ من الزبدة

الزينة

- صفار بيضة واحدة

التحضير

اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح والحليب والبيض. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وأضفها إلى العجينة واعجنتها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين وحستة الظاهر وغير ملتصقة. اقسم العجينة إلى قطعتين : أضف الكاكاو إلى إحدى قطعتي العجينة واعجنتها من جديد. غطِّ القطعتين بواسطة قماش رطب واتركهما مدة ٢٠ دقيقة. ترق قطعتي العجينة بشكل مربع قطره ٤٠ سم. ضع مربع العجينة البيضاء في الأسفل والعجينة البنية اللون في الأعلى. لف مربع العجينة بشكل دائري (روول) ثم ضعها في قالب ذات حافة عالية وانتظر إلى أن تصبح أسمك بمرتين من قبل. امسح الجانب العلوي من الروول بصفار البيضة واخبزها مدة ٢٠ دقيقة في الفرن الم预热 مدة ١٥ دقيقة مسبقاً بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.



١٠ قطع

خبز محمص مع اللحم والجبن

تحضير العجينة

تدوب ملعقة الخميرة في كوب حليب دافئ وتترك مدة ١٠ دقائق. اعجن الطحين، والحليب، والسكر، والملح والخميرة في إناء إلى أن تصبح جميعها عجينة مرنة، وأضف الزبدة. اعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين وغير ملتصقة. غطتها بواسطة قماش رطب واتركها تستريح لمدة ٣٠ دقيقة. قسمها إلى قطع من ١٠٠ غ، أخرج الهواء من قطع العجينة ولفها بشكل كرات صغيرة. ضع اللفائف في قوالب مخصصة للكعك أو قوالب مخصصة للخبز المحمص تكون طويلة وذات حواف مرتفعة وممسوحة بالزبدة والطحين مع غطاء. غط القوالب بواسطة قماش رطب وانتظر إلى أن ترتفع لفائف العجين بنسبة ٤ - ٥ من القوالب. أخبزها لمدة ٢٥ دقيقة في فرن مسخن بحرارة مرتفعة وأخرج أرغفة الخبز لتبرد. قطع أرغفة الخبز إلى شرائح بعد أن تبرد.

www.manalonline.com.

تحضير الحشوة

أنتر القشدة على الشريحة وضع الجبن المبشور فوقها. وبعد وضع شريحة من اللحم عليها، أنتر عليها من جديد القشدة والجبن. ضع نقطة من القشدة في وسط الخبز المحمص وضعها في طبق ممسوح بالزبدة أو مغطى بطبيقة من ورق الألمنيوم. أخبزها في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية إلى أن يذوب الجبن. تقدم ساخنة.

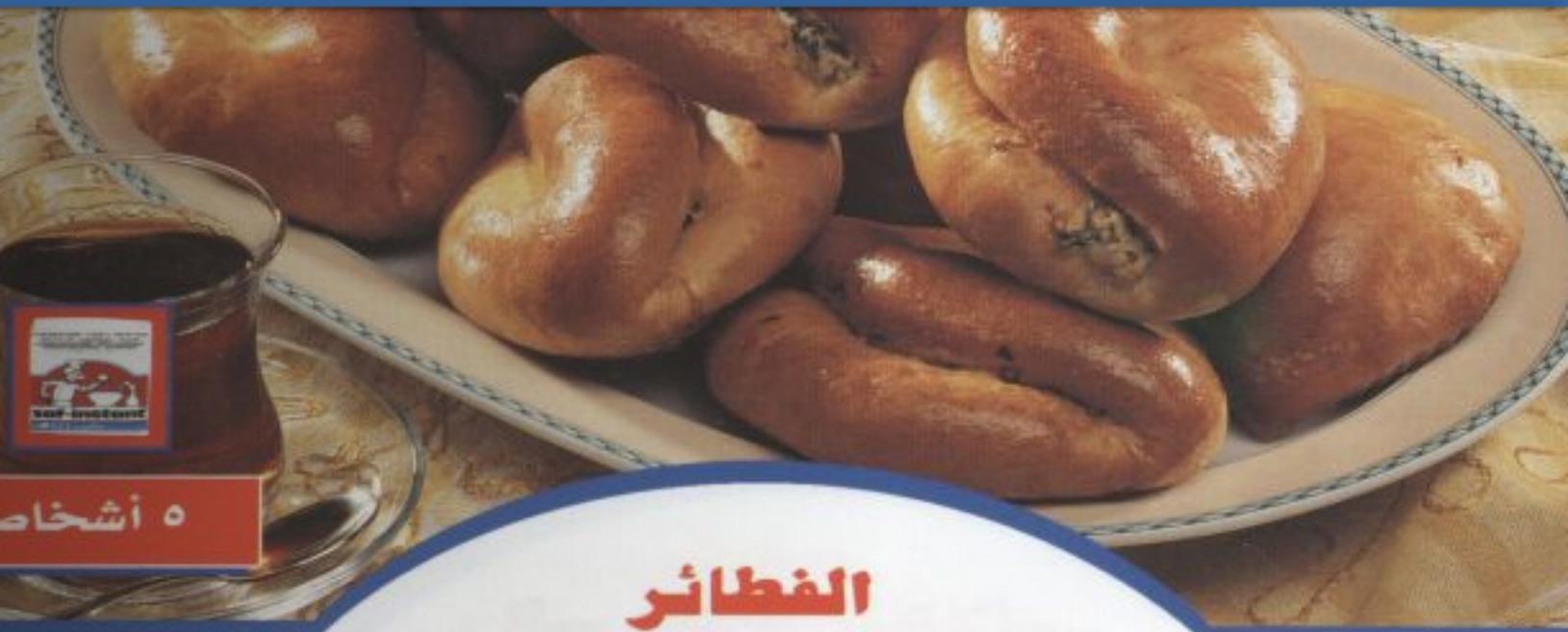
المكونات

العجينة

- ١٠ شرائح من التوست المحمص
- ملعقة كبيرة واحدة ١٠٠ غ من خميرة ساف الجافة الفعالة
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٣٠٠ غ من الماء
- ٢٠٠ غ من زبدة
- ٥٠ غ من الملح
- ١٥ غ من السكر

الحشوة

- ١٠ شرائح من اللحم (مرتديلا أو حسب الذوق)
- ٥٠٠ غ من كريم القشدة (قيمر) (أو ٢٥٠ غ من الزيادي + ٢٥٠ غ من كريم القشدة (قيمر))
- ١ كلغ من الجبن المبشور



٥ أشخاص

الفطائر

www.manalonline.com

المكونات

العجينة

- ١١ × غ من خميرة ساف الجافة
- **السريعة الذوبان**
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٢٥٠ غ من الحليب
- ١٠ غ من الملح
- ٤٠ غ من السكر
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ من الزبدة

الحشوة

- ٢٥٠ غ من الجبن (الفنم)
- الأبيض
- نصف باقة من البقدونس

الزخرفة

- بيضة واحدة وصفار بيضة واحدة ممزوجة معًا

تحضير العجينة

اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح، والحليب والبيض. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطتها بواسطة قماش رطب لمدة ٢٠ دقيقة. اقطع ٧٠ غ من العجينة ولفها في شكل كرات صغيرة. ثم ترق بواسطة المرقاق (الرول).

تحضير الحشوة

في إناء منفصل، امزج الجبن مع البقدونس المقطع اللذين يشكلان الحشوة الداخلية للفطيرية. ضع بعض الحشوة في وسط شرائح العجينة. أقفل طرفاً واحداً من العجينة فوق النصف الآخر لكي تكون بشكل نصف الدائرة. اضغط على أطراف نصف الدائرة بإحكام. اثر البيض الممزوج على القسم الأعلى من الفطائر وابخزها لمدة ٢٠ دقيقة بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة منوية.

SCF-instant



١٠ قطع

أسما (فطيرة تركية تقليدية)

التحضير

اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح، والحليب والبيض. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطتها بواسطة قماش رطب واتركها تستريح لمدة ٢٠ دقيقة. اقطع ١٠٠ غ من العجينة ولفها بشكل كرات صغيرة. تفرد الكرات بواسطة الروول على شكل دائرة وضع ملعقة صغيرة من الزبدة في الوسط. لف شريحة العجينة بشكل لفائف روول يطول ٢٠ سم. حرك العجينة في اتجاهين معاكسين، أصق طريقة اللفائف معاً لتشكل حلقة. ضع الحلقات في طبق وانتشر مع البيضة عليها ورشها بالسمسم. اخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ من الطحين
- ٢٥٠ غ من الحليب
- ١٠ غ من الملح
- ٤٠ غ من السكر
- ٨٠ غ من الزبدة
- بيضة واحدة

الزيمة

- ٩ ملاعق صغيرة من الزبدة
- ٥٠ غ من السمسم
- صفار بيضة واحدة



٤ أشخاص

بيتزا

www.manalonline.com

المكونات

العجينة

- ٢ ملعقة صغيرة من **خميرة ساف الجافة**
- ٢٥٠ غ طحين
- ١٥٥ غ ماء
- ٥ غ ملح
- ٣٠ غ زيت الزيتون

الحشوة

- نقانق عدد ٢
- ٦ شرائح من السلامي
- ٨ شرائح من السلامي التركي
- ٢٠٠ غ جبن
- طماطم عدد ١
- فلفل حلو
- زيتون أسود عدد ٦

صلصة البندورة

- طماطم عدد ٢
- رشتا ملح
- رشتان من الفلفل الأسود
- رشتان من التفعناع
- ٢ ملعقة كبيرة زيت الزيتون

تحضير العجينة

خذ نصف كوب من الماء يجب استخدامه للعجينة، سخنه لتصل حرارته إلى ٣٧ درجة منوية وذوب الخميرة. انتظر لمدة ١٠ دقائق. امزج الطحين، والماء، والملح والخميرة. أضف زيت الزيتون بتمهل على المزيج واعجنه إلى أن يصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير متلصقة. غطتها بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة.

تحضير الحشوة

قطع الطماطم المقشور وضع كمية من عصير الطماطم لتنستخدم كصلصة طماطم. ووفق الذوق أضف الملح، والفلفل الأسود، والنعناع والتوابيل المشابهة وزيت الزيتون. ترق العجينة بواسطة المرقاق (الرول) في شكل دائرة. ضعها في طبق ممسوح بالزبدة. رش أولاً صلصة الطماطم بواسطة ملعقة، ومن ثم اتبع الترتيب، ضع الجبن المبشور، والسلامي المشرح، والنقانق والسلامي التركي، والبندورة المقطعة والفلفل الحلو والزيتون من دون نواة على العجينة. اخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في فرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة منوية.



٦ أشخاص

البريتز الملاي

تحضير العجينة

اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح، واللحم، والبutter. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطتها بواسطة قماش رطب لمدة ٢٠ دقيقة.

تحضير الحشوة

اعجن مكونات البندق، واللوز والجوز المطحون، والزبيب، وبياض البيض، والكاكاو والسكر مثل العجينة في إناء. أرحاها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة لتتسو. اقطع كمية ١٥٠ غ من العجينة ولفها بشكل كرات صغيرة. ثم ترق على شكل دوائر بواسطة الرول (المرقاق). ضع بعض الحشوة التي بردتها في الثلاجة على أطراف قطعة العجينة، لفها واجعلها بواسطة يديك تأخذ شكل هلال. ثم ضعها على طبق ممسوح بالزبدة وانتشر عليها صفار البيض (في حال رغبت، تستطيع أن ترش السمسم، ومسحوق البندق واللوز عليها). أخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.

المكونات

العجينة

- ١١٠ غ من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ لحليب
- ١٠٠ غ ملح
- ٤٠٠ غ سكر
- بيضة واحدة
- ٨٠٠ غ زبدة

الحشوة

- ١٢٥ غ بندق المطحون
- ١٢٥ غ لوز المطحون
- ٦٠ غ جوز المطحون
- ٦٠ غ زبيب
- بياض بيضتين
- ٥ غ كاكاو
- ٢٠٠ غ سكر

الزخرفة

- صفار بيضتين



٤ قطعة

شطائر صفيرة الحجم

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة الفعالة
- ٥٠٠ غ طحين
- ٥٠٠ غ حليب
- ١٠٠ غ ملح
- ٤٠٠ غ سكر
- ٨٠٠ غ زبدة - بياضتان

الحشوات

سمك التونة

- ٢٥٠ غ من سمك التونة المعلب الصافي
- ٢٠٠ غ من الزبادي + كريم الفشدة (فيمر)
- ملعقة طعام من عصير الليمون
- رشة واحدة من الملح والفلفل أسود
- ملعقة كبيرة من البقدونس المقطع

السمك

- ٥٠٠ غ من الكبر (نوع من التوابيل)
- ١٠٠ غ من الزيتون الأسود منزوع نواة
- ١٠٠ غ من شريحة الأنشوفة
- عصير ليمون
- ١٠٠ غ من زيت زيتون

حمص بالطحينة

- حمص بالطحينة
- شرائح مخلل الخيار

أو أي حشوة على حسب الرغبة

تحضير العجينة

اعجن الطحين، والحليب، وببيضة واحدة، والملح، والخميرة والسكر في إناء. قسم الزبدة إلى قطع صفيرة وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غط العجينة بواسطة قماش رطب ودعها لمدة ٣٠ دقيقة. اقطع كمية ٢٥ غ من العجينة واجعلها بشكل بيضاوي ومستدير. غط القطع بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٥٠ دقيقة. رش البيض الممزوج على القطع وابخزها في الفرن لمدة ١٥ دقيقة بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.

تحضير الحشوات

اصنع كريمة من سمكة التونة، والزبادي، وعصير الليمون، والبقدونس المقطع. أضف الملح والفلفل الأسود. وحضر كريمة من الكبر، والزيتون الأسود، وشريحة الأنشوفة، وعصير الليمون بواسطة الخلاط. أضف زيت الزيتون وامزجه إلى أن يصبح الزيت غير مرئي. قطع الشطائر الصفيرة أفقياً إلى قطعتين واحشيها وفقاً لذوقك.



قطعة كبيرة أو
قطعتين صغيرتين

بريتزل البطاطا

التحضير

ذوب الخميرة في الماء والحليب الدافئ حتى درجة ٣٧ درجة مئوية. أضف ملعقتين طعام من الطحين وانتظر لمدة ٣٠ دقيقة. إغسل البطاطا واقشرها. ومن ثم اهرسها. أضف البيض والزبدة على الهريسة وامزجها. وفي إناء منفصل امزج الطحين والزنجبيل. امزج الهريسة، والزنجبيل والطحين والكمية المتبقية من الخميرة. ضعها في قالب واحد كبير أو في قالبين صغيرين ممسوحين بالزبدة والطحين. واجعل العجينة ترتفع إلى أطراف القالب، اتركها تستريح لحوالي ٦٠ دقيقة. غطها بواسطة قماش رطب ودعها في مكان دافئ. اخبيزها لمدة ٤٠ دقيقة بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية. اخرجها من القالب ودعها تبرد. رش مسحوق السكر وقدمها.

المكونات

العجينة

- ٢ ملعقة كبيرة من خميرة ساف الجافة الفعالة
- ٥٠٠ غ طحين
- ٥٠٠ غ بطاطا
- ١٠٠ غ زبدة
- ١٠ غ ملح
- ملعقة كبيرة من السكر
- بيضستان
- ملعقة شاي من مسحوق الزنجبيل
- ٤ ملاعق كبيرة من الماء
- ٢ ملعقة كبيرة من الحليب

الزينة

- ٥٠ غ مسحوق السكر



حلوي اللوز العسلي

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف الجافة
- السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ حليب
- ١٠ غ ملح
- ٤٠ غ سكر
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ زبدة

الحشوة

- ٥٠ غ زبدة
- ٥٠ غ رقائق اللوز المشرح الرقيق
- ٢٥ غ سكر
- ٣٠ غ عسل
- ٢٠ غ حليب

القشدة

- ٥٠٠ غ حليب
- ١٢٥ غ سكر
- صفار بيضتين
- ملعقة صغيرة من الفانيлиنا
- ٦٠ غ نشا الذرة

www.manalonline.com

تحضير العجينة

امزج الطحين، والخميرة، والسكر والملح. امزج الحليب والبيض واعجن هذا المزيج. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة، وأضفها إلى العجينة واعجنها إلى أن تصبح عجينة حسنة الظاهر، ومتجانسة التكوين وغير ملتصقة. غطها بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة. افرد العجينة بواسطة المرقاق (الرول) وضعها في قالب ممسوح بالزبدة. انتظر لمدة ٤٠ دقيقة إلى أن ترتفع العجينة.

تحضير الحشوة

اغل السكر، والعسل والزبدة في إناء وأضف الحليب. ومن ثم أضف اللوز المشرح واغل المزيج لوقت قليل. انتثر المزيج على العجينة واخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في فرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. وبينما تخبز الكعكة، حضر القشدة التي ستضعها بين قطعتي الكعكة. ولتحضير ذلك، اغلي الحليب مع الفانيлиنا. امزج السكر ونشا الذرة في إناء آخر وأضف صفار البيض. وعند إضافة مزيج الحليب الساخن بتمهل عليه، امزجه إلى أن يصبح عجيني القوام. وعلى نار خفيفة، امزجه إلى أن يصبح المزيج قشدة وبرده. وبعد أن تبرد الكعكة أيضاً، اقطعها إلى اثنين وامسح القشدة بين القطعتين.



فطيرة واحدة

فطيرة لحم مقطوع

تحضير العجينة

ذوب الخميرة في كمية صغيرة من الماء وانتظر مدة ١٠ دقائق. واعجن في إناء الطحين، والماء، والملح والخميرة إلى أن تصبح العجينة مرنة وأضف الزيت. اعجنتها إلى أن تصبح عجينة حسنة الظاهر وغير ملتصقة. لف العجينة وغطتها بواسطة قماش رطب مدة ٢٠ دقيقة. ترق العجينة بواسطة المرقاق (الرول) بسمك ٢ سم وضعها في قالب بيتزا ممسوح بالزبدة والطحين. قم بثني أطراف العجينة.

www.manalonline.com

تحضير الحشوة

اشو البصل، والثوم، والبصل الأبيض مع ٣ ملاعق من زيت الزيتون وأضف اللحم المقطع. ومن جهة أخرى، قطع الطماطم عدد ٢ وأضف الملح، والقليل الأسود، وملعقتين من زيت الزيتون، والص嗣 والتوابل. انتثر الصلصة فوق العجينة وضع اللحم المقطع فوقها. ضع الفلفل المقطع وحلقات الطماطم فوقها كلها. أخيراً، أضف الفطر والزيتون المقطع، والجبين وجبن البارميزان. انتثر بعض زيت الزيتون على أطراف البيتزا. أخبزها في فرن متوسط الحرارة إلى أن يذوب الجبن ويambil لونه إلى الأحمر الضارب إلى السمرة.

المكونات

العجينة

- ٢ ملعقة شاي من خميرة ساف الجافة
- ٢٥٠ غ طحين
- ١٥٥ غ ماء
- ٥ غ ملح
- ٣٠ غ زيت الزيتون

الحشوة

- ٢٥٠ غ لحم مقطع
- طماطم عدد ٤
- رشة واحدة من التوابيل الجافة
- ٥ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- فلفل حلو أخضر مقطع عدد ١
- فلفل حلو أحمر مقطع عدد ١
- ٥٧ غ فطر مقطع
- ١/٢ كوب من شرائح الزيتون
- الأخضر
- بصل أبيض عدد ٢
- فصان من الثوم
- بصلة واحدة
- نصف كوب من جبن البارميزان
- نصف كوب من الجبن المبشور (تشدر مثلًا)



٣٠ فطيرة
محلاة صغيرة

كريب بالكريمة المخفوقة

المكونات

العجينة

- ملعقة شاي من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ملعقة كبيرة واحدة من زيت دوار الشمس
- ملعقة كبيرة واحدة من السكر
- رشة ملح واحدة
- ليتر واحد من الحليب
- بيض عدد ٦
- ملعقة صغيرة من الفانيлиا

الحشوة

القشدة المخفوقة

- ٢٠٠ غ كريمة مخفوقة
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ١٠٠ غ مسحوق السكر

صلصة الشوكولا

- ٢٠٠ غ شوكولا
- ١٠٠ غ كريم القشدة (قيمر)

تحضير العجينة

امزج البيض، واللحم، والزيت، والسكر، والملح والفانيليا. واضف الطحين، والخميرة الى المزيج حتى أن يصبح قشدة وغطه بواسطة قماش رطب لمدة ساعة واحدة.

تحضير الحشوة

اضف مسحوق السكر والفانيليا الى الكريمة المخفوقة، امزجها جميعها حتى أن تصبح قشدة مخفوقة. ذوب الشوكولا وكريم القشدة على نار متوسطة الحرارة عبر وضعها في إناء من الماء المغلي. اسكب نصف كوب من العجينة في مقلاة ممسوحة بالزيادة واحبزها. وعندما تبدأ أطراف العجينة تلتئ، اقلب العجينة واحبز الجانب الآخر. غطِّ الفطاطير المحلاة الصغيرة المخبوزة وبعد أن تخbiz جميع الفطاطير الصغيرة، ضع بعض القشدة المخفوقة في خطٍّ في جانب واحد من الفطيرة ولوها. انتَر بعض صلصة الشوكولا على الفطاطير وقد منها دافئة.



٤ أشخاص

عجينة الدونت

تحضير العجينة

امزج الطحين، والملح، ومسحوق السكر، وصفار البيض، والمرغرين اللذين والخميرة. أضف الحليب إلى المزيج واعجنه إلى أن يصبح عجينة مرنة. غطتها بوعاء قماش رطب وانتظر إلى أن يصبح حجمها أكبر بمرتين. ترق بسماكه ١ سم وبمساعدة سكين أو كوب، اقطع العجينة في شكل حلقات. تقليل حلقات العجينة في الزيت الساخن ثم توضع على طبق.

تحضير الزينة

ذوب الشوكولا في حمام مائي وامزجه مع الحليب. غطس جانباً واحداً من الكعك المحمى في صلصة الشوكولا وزينتها بواسطة البندق، وجوز الهند واللوز.

www.manalonline.com

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ حليب
- رشة ملح واحدة
- ٥٠ غ سحوق السكر
- صفار بيضتين
- ملعقة صغيرة من الفانيлиيا
- ٨٠ غ مرغرين
- الزيت للقليل

الزينة

- البندق المطحون
- جوز الهند
- اللوز المطحون

صلصة الشوكولا

- ٩٠ غ شوكولا
- ١٠ غ حليب

SAF-instant
100% NATURAL



٥ قطعة

مقلات العجينة الفطائرية

www.manalonline.com

- الحشوat**
مع جبن الروكفور وجبن الشدر
- ٢٥ غ جوز
 - ١٢٥ غ جبن الروكفورت القشدي
 - ١٢٥ غ جبن الشدر القشدي
 - ١٠٠ غ زبدة
 - رشة واحدة من الملح والفلفل الأسود

الكروانان المدهشة

- نقانق صغيرة الحجم عدد ١٨
- نصف كوب من السمسم، وحبوب الخشخاش للتزيين (البوبي سيد) والكمون
- بيضة واحدة

المكونات

- العجينة**
- ١١ غ من خميرة ساف الجافة
 - السريعة الذوبان
 - ٥٠٠ غ طحين
 - ٢٧٠ غ ماء
 - ٧ غ ملح
 - ٥٠ غ سكر
 - ٢٠ غ زبدة

لرق العجينة

- ١٧٠ غ من المرغرين



بواسطة كوب صغير إلى دواير من ٤ سم.٢. ضع قطع العجينة المدوره في طبق ممسوح بالزبدة، وانثر عليها البيض الممزوج واخبزها في فرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة واجعلها تبرد. حشوة جبن الروكفورت : امزج الجوز، والجبن و ٥٠ غ من الزبدة بواسطة خلاط. أضف الملح والقلفل الأسود. حشوة جبن الشدر : امزج الجبن و ٥٠ غ من الزبدة بواسطة خلاط وأضف الملح والقلفل. خذ قطعة واحدة من قطع العجينة الفطاثيرية، وامسح بعض حشوة جبن الروكفورت عليها وغطتها بواسطة قطعة أخرى من العجينة الفطاثيرية وامسح عليها كمية من الحشوة الأخرى وغطتها بواسطة قطعة ثالثة من العجينة الفطاثيرية. وهكذا تكون قد مزجت الحشوat.

حشوة الكرواسان المدهشة

اقطع مثلثات من العجينة بحجم النقانق. ضع قطعة واحدة من النقانق في الجانب الطويل من المثلث ولف قطعة العجينة. ضعها في طبق ممسوح بالزبدة وانثر عليها صفار البيض. زينها بواسطة السمسم، وحبوب الخشخاش للتزيين والكمون، واخبزها في الفرن لمدة ١٥ دقيقة بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.

تحضير العجينة

اعجن الطحين، والماء، والسكر، والملح والخميرة في إناء. أضف الزبدة واعجنها إلى أن تصبح عجينة حسنة الظاهر. غطها بواسطة قماش وضعها في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. ضع ١٧٠ غ من المرغرين في كيس من البلاستيك ورقها لغاية ٣٠ × ٣٠ سـم. رق العجينة بالمرقاق (الرول) لغاية ٣٣ سـم × ٦٢ سـم أخرج المرغرين من كيس البلاستيك وضعها في وسط العجينة واطو العجينة مثل المظروف. غطها، وضعها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرجها من الثلاجة ورقها بسماكة ٢ سـم بشكل مستطيل ٦٠ × ٣٠ سـم واطو أطراف المستطيل إلى وسط المستطيل. ضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج العجينة من الثلاجة من جديد ورقها بسماكة ٢ سـم، ٦٠ × ٣٠ اطو طرفاً واحداً من العجينة في وسط العجينة والطرف الآخر على الطرف الأول. ضعها في الثلاجة من جديد لمدة ١٥ دقيقة. ترق العجينة وهكذا تحصل على قطعتين مربعتين.

تحضير الحشوة

مع جبن الروكفورت وجبن الشدر : ترق العجينة بشكل رقيق بواسطة المرقاق (الرول) واقطعها



٦ قطع

التفاح في عجينة فطاثيرية (باف باستري بالتفاح)

المكونات

العجينة

- ١١ غ خميرة ساف الجافة
- السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٧٠ غ ماء
- ٧ غ ملح
- ٥٠ غ سكر
- ٢٠ غ زبدة

الحشوة

- ٦ تفاحات
- ٤٠ غ مسحوق اللوز أو مسحوق البندق
- ١٢٠ غ زبدة
- رشة واحدة من القرفة
- ٨٠ غ سكر
- صفار بيضتين

www.manalonline.com

لرق العجينة

- ١٧٠ غ مرغرين



www.manalonline.com

تحضير الحشوة

اقشر التفاح، وفرغ قسم النواة من دون قطع التفاحة إلى قطعتين. امزج الزبدة، واللوز، والقرفة والسكر. شرح التفاح إلى حلقات نصف سنتيمتر. رش قشدة اللوز على كل شريحة من التفاح وضع الشرائح معاً في شكل تفاحة من جديد. ترق العجينة بسماكه ٣ سم في مربع كبير وقطعها إلى ٦ مربعات. ضع كل تفاح في مربع واحد. الصق أطراف المربع في القسم الأعلى من التفاحة وانثر عليها صفار البيض. أقفل الأطراف بالطريقة عينها. زين التفاح بواسطة بعض أوراق العجينة الفطاثيرية وانشر بعض صفار البيض عليها أيضاً. ضعها في طبق ممسوح بالزبدة واخبزها في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة.

تحضير العجينة

اعجن الطحين، والماء، والسكر والملح والخميرة في إناء. اضف الزبدة واعجنها إلى أن تصبح عجينة حسنة الظاهر. غطتها بواسطة القماش وضعها في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. ضع ١٧٠ غ من المرغرين في كيس من البلاستيك ورقها لفاية بـ ٣٠ × ٣٠ سم. ترق العجينة لفاية 62×33 سم. أخرج المرغرين من كيس البلاستيك وضعها في وسط العجينة واطو العجينة مثل المظروف. غطتها وضعها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرجها من الثلاجة ورقها بسماكه ٢ سم بشكل مستطيل 30×60 سم واطو أطراف المستطيل إلى وسط المستطيل. ضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج العجينة من الثلاجة من جديد ورقها بسماكه ٢ سم، 30×60 اطو طرقاً واحداً من العجينة في وسط العجينة والطرف الآخر على الطرف الأول. ضعها في الثلاجة من جديد لمدة ١٥ دقيقة.



فطيرة السمك



تحضير الحشوة

يمزج سمك التونة مع الكريمة المخفوقة والبقدونس المقطع والفلفل الأسود والملح والكمبر وعصير الليمون ويحفظ في الثلاجة إلى حين استخدامه. ترق العجينة وتفرد بالرول بسماكه اسم ثم يقطع منها مربعين قطر كل واحد منها ٣٠ × ٣٠ سم. يقطع المربعان واحداً منها ٣٠ × ٣٠ سم. يوضع أحدهما في طبق بالسيكلة بشكل سمكة. توضع أحداها في طبق كبير أو في مكينة خاصة بالفرن ممسوحة بالزبدة ويوضع فوقها الخليط المحفوظ في الثلاجة مع ترك مسافة ٢ سم خالية ناحية الأطراف التي يتم مسحها بصفار البيض. ثم تأتي بالشريحة الثانية من العجينة وتوضع فوق الخليط ويتم لصق أطراف الطبقتين بالبيض المسوح مسبقاً. وبالملعقة تساوى الأطراف جيداً ولكن بحذر. ثم يتم وضع نصف زيتونة سوداء لصنع صين السمكة. بالفرشاة يتم مسح صفارة البيضة على وجه العجينة وتدخل الفرن بدرجة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.

تحضير العجينة

يعجن الطحين مع الماء والسكر والملح والخميرة. تضاف الزبدة ويستمر العجن حتى تكون عجينة جيدة. تقطعى بالقماش وتترك بالثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. بعد ذلك يوضع ١٧٠ جرام من المارغرين في كيس من البلاستيك وتفرد بالرول ليصبح لدينا مربعاً مقاسه ٣٠ × ٣٠ سم. وترق العجينة بالمرقاق (الرول) كذلك ليصبح حجمها ٣٣ × ٦٢ سم. نضع في وسطها مربع المارغرين وتحطى عليه العجينة مثل المظروف. تقطعى وتوضع في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. تخرج وترق بالرول بسماكه ٦ سم. ٣٠ × ٦٠ سم واطو أطراف المستطيل إلى وسط المستطيل. ضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج العجينة من الثلاجة من جديد ورقها بسماكه ٢ سم، ٦٠ × ٣٠ اطوي طرقاً واحداً من العجينة في وسط العجينة والطرف الآخر على الطرف الأول. ضعها في الثلاجة من جديد لمدة ١٥ دقيقة.

المكونات

العشبة

- ٣٠٠ غ سماكة التونة
- باقية من البقدونس المقطع
- رشة واحدة من الفلفل الأسود
- رشتان من الملح
- عصير الليمون
- ملعقة كبيرة من الكبر
- ٤ ملاعق كبيرة من الكريمة المخفوقة

ترق العجينة

- ١٧٠ غ مارغرين
- زيتون أسود عدد ١
- صفار بيضتين



لعمل قطعات

كعكة الكُرات

الأول. ضع العجينة في الثلاجة من جديد لمدة ١٥ دقيقة ووفقاً لقياس قالب الخبز المستخدم. رق العجينة إلى قطعتين وضعها في قوالب مسحورة بالزيادة والطحين. الثقب العجينتين بواسطة شوكة.

تحضير الحشوة

ضع زيت دوار الشمس في مقلاة. فم بتحميص الكرات المغسول والمشروح بشكل دقيق مع مكعبات من اللحم المقطع لمدة ٢٠ دقيقة، وأضف أخيراً الطحين. اسكب المزيج في قوالب العجينة. امزج الحليب وكريم القشدة، والملح، والقليل والبيض في إناء وضع المزيج فوق الكرات. أخبوه لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية. يقدم دافنا.

تحضير العجينة

خذ نصف كوب من الماء الذي يجب استخدامه لتحضير العجينة وسخنه لتصل درجة حرارته إلى ٣٧ درجة مئوية. ذوب الخميرة الفعالة في الماء وانتظر لمدة ١٠ دقائق. واعجن في إناء الطحين، والماء، والسكر، والملح والخميرة. اضف الزيادة واعجنها لتصبح عجينة حسنة الظاهر. غطتها واحفظتها في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. ضع ١١٣ غ من المرغرين في كيس من البلاستيك وافردها حتى 30×30 سم. رق العجينة بـ ٣٣ $\times ٦٢$ سم. أخرج المرغرين من كيس البلاستيك وضعها في وسط العجينة واطو العجينة مثل المظروف. غطتها، وضعها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرجها من الثلاجة وترق بسماكه ٢ سم بشكل مستطيل ٣٠×٦٠ سم واطو طرفي المستطيل إلى منتصف المستطيل. غطتها وضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج العجينة من الثلاجة من جديد ورقها بسماكه ٢ سم، ٣٠×٦٠ اطو طرفاً واحداً من العجينة في وسط العجينة والطرف الآخر على الطرف

المكونات

العجينة

١٦ كلغ من الكرات

٢٥٠ غ لحم

٤٠٠ غ كريم القشدة (قيمر)

٢ ملعقة كبيرة من الطحين

٢ ملعقة كبيرة من زيت دوار

الشمس

رشة واحدة من الملح والفلفل

الأسود

٨ بيض عدد

٢٠٠ غ حليب

رق العجينة

٢٢٠ غ طحين

١٨٠ غ ماء

٥ غ ملح

٢٢ غ سكر

١٣ غ زبدة

١٢٢ غ مرغرين



٥ أشخاص

الكروasan

www.manalonline.com

التحضير

إعجن الطحين، والماء، والسكر والملح والخميرة في إناء.
أضف الزبدة واعجنها إلى أن تصبح عجينة حسنة
الظاهر. غطتها بواسطة القماش واتركها تستريح لمدة ٢٠
دقيقة في الثلاجة. ضع ١٧٠ غ من المرغرين في كيس من
البلاستيك وترق لغاية 30×30 سم. ترق العجينة لغاية
 33×62 سم. أخرج المرغرين من كيس البلاستيك وضعها في
وسط العجينة واطو العجينة مثل المظروف. غطتها
بواسطة قماش وضعها في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة.
أخرجها من الثلاجة وترق بواسطة المرقاق (الرول)
بسماكة ٢ سم واطوها إلى اثنين. غطتها بواسطة قماش
وضعها من جديد في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. أخرج
الungeine من الثلاجة من جديد وترق بسماكة ٢ سم،
 60×30 واطو طرقاً واحداً من العجينة في وسط العجينة.
واطوا الطرف الآخر فوق الأول وضعه في الثلاجة من
جديد لمدة ١٥ دقيقة. ترق العجينة بسماكة ١ سم، بشكل
مربع 30×30 سم واقطعها إلى مثلثات. لف كل مثلث حول
بعضه البعض، وابداً من الأطراف الأطول وانتظر لمدة ٤٠
- ٦٠ دقيقة بدرجة حرارة الغرفة عبر تقطيعها بواسطة
قماش. ادهن صفار البيض عليها واحبزها لمدة ٢٠ دقيقة
بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية في الفرن.

المكونات

الungeine

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٧٠ غ ماء
- ٧ غ ملح
- ٥٠ غ مسحوق السكر (بودرة)
- ٢٠ غ زبدة

ترق العجينة

- ١٧٠ غ مرغرين

الزخرفة

- صفار بيضتين



٣ فطائر

فطيرة التفاح

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ حليب
- ١٠٠ غ ملح
- ٤٠٠ غ سكر
- بيضة واحدة
- ٨٠٠ غ مرغرين

الحشوة

- تفاح عدد ٩
- ٩ ملاعق كبيرة من السكر
- ١٨ قطعة (حجم بندقة) من الزبدة

تحضير العجينة

اعجن الطحين، والسكر، والملح، والحليب والبيض. أضف المرغرين الطري واعجنه ليصبح عجينة حسنة الظاهر، ومتمسكة التكوين وغير ملتصقة. غطها بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة. اقطع العجينة إلى ٣ قطع متساوية وترق بشكل دائرة. ضع قطع العجينة في ثلاثة قوالب مختلفة للفطائر وتأكد بأن العجينة تغطي أطراف القالب بشكل كامل. يقشر التفاح ويقطع إلى شرائح، ابدأ بوضع الشرائح في العجينة بشكل دائري. ولكل فطيرة، ضع ٦ قطع من الزبدة على التفاح ورش عليها ٣ ملاعق طعام من السكر. اخبزها لمدة ٢٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.

www.manalonline.com





طيرة واحدة

فطيرة مع القرع العسلى

يقطينة بالكاراميل

قطع كمية من القرع بواسطة ملعقة شاي بحيث يكون حجمها مثل حبة الكرز وبحيث تكون كافية ملء قالب الفطيرة مع عدم رمي ما تبقى من القرع. يذوب السكر والزبدة في مقلاة ويضاف لها قطع القرع الصغيرة (بحجم الكرز) وتحرك حتى تتحول إلى كاراميل مع الانتباه إلى عدم ترك القرع يذوب. يفرغ ما تبقى من القسم الداخلي من القرع ويطبخ على النار مع ١٥٠ غ من الحليب ثم يخلط بالخلاط ويمزج مع خليط القشدة ثم يصب على العجينة ثم يزين بقطع القرع الصغيرة (بحجم الكرز) وتخبز في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

تحضير العجينة

ذوب الخميرة في ٤٠ غ من الحليب الدافئ (٣٧ درجة مئوية) ودعها لمدة ١٠ دقائق. قسم الزبدة إلى قطع صغيرة وهي باردة. اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح والبيض. أضف قطع الزبدة وامزجها إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. ترق العجينة وضعها في قالب فطيرة ممسوح بزبدة وطحين. انقبها بواسطة شوكة في بعض الأجزاء.

تحضير الحشوة

القشدة

ذوب مزيج الحليب والسكر والفانيлиيا بتسخينه. وعندما يبرد المزيج، أضف البيض الممزوج. أضف الطحين أو النشا أيضاً واطهه إلى أن يتم الحصول على قشدة متجانسة التكوين. لا تنس أن تحركه باستمرار. برد القشدة.

يقطينة مع بالكاراميل

- ١ كلغ من القرع
- ٥٠ غ زبدة
- ١٠٠ غ سكر
- ١٥٠ غ حليب

المكونات

العجينة

- ملعقة صغيرة واحدة من خميرة ساف الجافة الفعالة
- ١٥٠ غ طحين
- ٤٥ غ زبدة
- ٦ غ سكر
- رشة واحدة من الملح
- بيضة واحدة
- ٤٠ غ حليب

الحشوة

القشدة

- ٢٠٠ غ حليب
- ملعقة صغيرة من الفانيлиيا
- ٣٥ غ سكر
- ٣٠ غ نشا أو طحين

www.manalonline.com





فطيرقان

فتيرة الليمون

www.manalonline.com

المكونات

العجينة

- ملعقتا شاي من خميرة ساف

الجافة الفعالة

- ٣٠٠ غ طحين
- ٩٠ غ زبدة
- ١٢ غ سكر
- رشة ملح واحدة
- ٨٠ غ حليب
- بيض عدد ٢

الحشوة

- ٦٠ غ طحين
- ٤٠ غ زبدة
- ليمون عدد ٢
- ٥٠٠ غ حليب
- صفار بيض عدد ٥ بيضات
- ١٣٠ غ سكر
- ملعقة صغيرة من الفانيлиلا

تحضير العجينة

ذوب الخميرة في ٨٠ غ من الحليب الدافئ وانتظر لمدة ١٠ دقائق. قطع الزبدة إلى قطع وهي باردة. اعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والملح والبيض. أضف قطع الزبدة واعجنها إلى أن تصبح عجينة متمسكة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. قطع العجينة إلى قطعتين متساويتين. ترق العجينة وضعها في قوالب للفطائر ممسوحة بالزبدة والطحين. اثقب بواسطة شوكة بعض الأقسام.

تحضير الحشوة

اغسل ليمونتين وخذ شرحتين من الليمون. ابشر ما تبقى من الليمون واعصر عصيرها. أضف الفانيлиلا و ٨٠ غ من السكر إلى ٥٠٠ غ من الحليب وأغلمه. وفي قدر أخرى، اخفق صفار بيض عدد ٥ و ٥٠٠ غ من السكر. أضف الطحين والليمون المبشور. اصنع القشدة من المزيج. أضف الحليب الساخن إلى هذا المزيج أيضاً، واطهه إلى أن يتكتف. ارفعه عن النار وأضف عصير الليمون والزبدة وغطه بواسطة طبق. دمه ببرد. اسكب القشدة على القوالب وزين الوسط بشريحة من الليمون. أخبزها لمدة ٢٥ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية.



فطيرة واحدة

فطيرة السميد مع الفواكه

تحضير العجينة

تدوب الخميرة في $\frac{1}{5}$ كوب من الحليب الدافئ وتترك مدة ١٠ دقائق. تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة وهي باردة. يعجن الطحين، والخميرة، والسكر، والفانيлиا، والملح وصفار البيض. تضاف قطع الزبدة وتعجن إلى أن تصبح عجينة متجانسة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. ترق العجينة وتوضع في قالب فطيرة ممسوح بالزبدة والطحين. تثقب العجينة بواسطة شوكة في بعض الأقسام.

تحضير الحشوة

يفلى الحليب، ويضاف السكر، والزبدة والفانيлиا. يضاف السميد ويحرك ويطهو مدة ٥ دقائق (بالإمكان إضافة عصير نصف ثمرة فاكهة إلى السميد). يرفع الخليط ن على النار ويترك حتى يبرد. يضاف البيض المخفوق ويحرك. يسكب على العجينة وتوضع شرائح الفاكهة المقشرة عليها. وفي حال كانت الفواكه التي استخدمتها غير حلوة بما يكفي تستطيع أن ترش السكر على الفاكهة. بخبيز لمدة ٢٠ دقيقة في الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.

المكونات

الungeine

- نصف ملعقة شاي من خميرة ساف الجافة الفعالة
- ١٥٠ غ طحين
- ٦٥ غ زبدة
- ٦٥ غ سكر
- رشة واحدة من الملح
- صفار بيضة واحدة
- ملعقة صغيرة من الفانيлиا
- $\frac{1}{5}$ كوب من الحليب

الحشوة

- ٥٠٠ غ من الفواكه (التفاح، والإجاص، والفراولة والكرز) مقطعة ومقطشة
- ٤٠٠ غ حليب
- ٥٠ غ سكر
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ٤٠ غ زبدة
- بيض عدد ٢
- ٥٠ غ سميد



فطيرة مع السكر

تحضير العجينة

أخفق الحليب والبيض في إناء. اعجن الطحين، والسكر، والملح، والخميرة والبيض المخضوق الحليب في إناء آخر. أضف قطع الزبدة واعجنتها إلى أن تصبح عجينة متماسكة التكوين، وحسنة الظاهر وغير ملتصقة. غطتها بواسطة قماش رطب ودعها ترتاح لمدة نصف ساعة. قطع العجينة إلى قطعتين ورقها بالمرقاق (الرول). ضع قطعة العجينة في قوالب فطائر ممروحة بالزبدة والطحين. خط القوالب بواسطة قماش رطب وانتظر لمدة ساعة واحدة.

تحضير الزينة

اضغط بواسطة أصابعك على العجينتين لكي تحصل على ثقوب صغيرة على سطح العجينة. رش السكر على العجينة، بدون الأطراف. ضع قطع الزبدة الصغيرة على الفطائر وابخزها في الفرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.

المكونات

العجينة

- ١١ غ من خميرة ساف
- الجافة السريعة الذوبان
- ٥٠٠ غ طحين
- ٢٥٠ غ حليب
- ١٠ غ ملح
- بيضة واحدة
- ٨٠ غ زبدة
- ٤٠ غ سكر

الزينة

- ٦٠ غ زبدة
- ١٠٠ غ سكر

جدول تحويل درجات الحرارة

www.manalonline.com



فهرسهايت	درجة مئوية	علامة مفتاح الغاز	التفصيل	درجات الحرارة
٢١٢ درجة	١٠٠ درجة			
٢٠٠ درجة	١٢٠ درجة	١/٢		
٢٧٥ درجة	١٤٠ درجة	١		
٣٠٠ درجة	١٥٠ درجة	٢		
٢٢٥ درجة	١٦٠ درجة	٣	معتدلة جداً	
٣٠٠ درجة	١٨٠ درجة	٤	معتدلة	
٢٧٥ درجة	١٩٠ درجة	٥		
٤٠٠ درجة	٢٠٠ درجة	٦	حرارة بامتداد	
٤٢٥ درجة	٢٢٠ درجة	٧	حرارة	
٤٥٠ درجة	٢٣٠ درجة	٨		
٤٧٥ درجة	٢٤٠ درجة	٩	حرارة جداً	
٥٠٠ درجة	٢٦٠ درجة			



جدول تحويل الأوزان والمقاييس

الأوزان

المترية	الميطلانية
٢٨ غ	أونصة واحدة
٥٥ غ	٢ أونصة
٨٥ غ	٣ أونصة
١١٥ غ	٤ أونصة
٢٥٥ غ	٨ أونصة
٤٥٥ غ	١٦ أونصة

مقاييس السوائل

ملعقة كبيرة	١٥ مل
١/٨ كوب	٣٠ مل
١/٤ كوب	٦٠ مل
١/٢ كوب	١٢٠ مل
كوب واحد	٢٤٠ مل
كوبان	٤٨٠ مل

المقاييس المترية

١ لتر	٩٠٠ مل
١ كلم	١٠٠٠ غ
١/٢ لتر	٥٠٠ مل
١/٢ كلم	٥٠٠ غ
١/٤ لتر	٢٥٠ مل
١/٤ كلم	٢٥٠ غ