



الخبز

- | | |
|---------|--------------------------|
| الهند | ١ خبز مقلي |
| | ٢ خبز هندي |
| باكستان | ٣ باراقي |
| قبرص | ٤ خبز الزيتون |
| | ٥ صغيرة الخبز |
| | ٦ عجلة التوابل |
| فرنسا | ٧ كرواسون |
| | ٨ كرواسون بالتونة |
| | ٩ كرواسون بالزعر |
| | ١٠ كرواسون بالجبن |
| | ١١ إسكنز بالجبن |
| | ١٢ خبز البطاطس |
| | ١٣ عجينة اللبن السريعة |
| | ١٤ رول القرفة |
| | ١٥ أسطوانة الفراشات |
| | ١٦ معينات الجبن |
| | ١٧ كعيكات البالون |
| | ١٨ كعيكات الكوكيتيل |
| | ١٩ المفض الفرنسي |
| | ٢٠ مفض الشوفان |
| | ٢١ زلاية الأرز |
| | ٢٢ أقراص الشاي |
| إنجلترا | ٢٣ فطائر باللبن |
| إنجلترا | ٢٤ فطائر الكرمبوت |
| نيجيريا | ٢٥ فطائر الذرة |
| | ٢٦ رغيف القمح السريع |
| إيرلندا | ٢٧ خبز الصودا |
| | ٢٨ مثلثات بالجبن |
| | ٢٩ خبز بالسمن |
| | ٣٠ خبز الجبن والفلفل |
| إيطاليا | ٣١ خبز الموزاريلا |
| | ٣٢ خبز الأعشاب والثوم |
| | ٣٣ مراضيع بالبصل |
| | ٣٤ مراضيع باللحم المفروم |
| | ٣٥ الخبز العربي |
| | ٣٦ الخبز الأبيض |
| | ٣٧ خبز التوست |
| | ٣٨ خبز الشريك |
| مصر | ٣٩ فطير مشلتت (١) |
| | ٤٠ فطير مشلتت (٢) |



١. خبز مقلي

المقادير



- ١ - كوب دقيق أسمر (بر).
- ٢ - كوب دقيق أبيض.
- ٣ - ٢/٣ ك ماء دافئ.
- ٤ - ١ مك زبدة.
- ٥ - ١ مش ملح.

خطوات العمل:

١. اخلطي الجميع وعجني بإضافة الماء بالتدريج.
٢. اعجني لمدة ١٠ ق حتى ينعم ويصبح مرنا واتركه يرتاح لمدة ١٥ ق.
٣. قسحها إلى ١٦ قطعة وافرد بها دوائر رقيقة.
٤. ضعي قليلاً من الزيت في مقلاة واقليها على الوجهين مع محاولة غطسيها في الزيت ورشي السطح به حتى تنتفخ ثم انشليها على ورق نشاب عندما تشقر.

٢. خبز هندي

المقادير:

- ١ - كوب دقيق أسمر (بر).
- ٢ - ملح.
- ٣ - زبدة.

خطوات العمل:

١. اخلطي الملح والدقيق وأضيفي ماء بالتدريج واعجني لمدة ١٠ ق حتى ينعم.
٢. اتركيه يرتاح لمدة ٣٠ ق ثم قطعيه ١٠ قطع ثم افرد بها دوائر رقيقة.
٣. سخني مقلاة متينة بدون زيت واخبزي فيها على الوجهين حتى تشقر.
٤. ادھني وجهها واحداً بالزبدة السائلة وقدميها ساخنة.

٣. باراتي

باكستان



المقادير

- ١ - ٢/١ - ١ ك دقيق.
- ٢ - ملح.
- ٣ - كوب ماء.

الحشو:

- ١ - بطاطس مسلوقة مهروسة.
- ٢ - بهارات وملح.
- ٣ - شطة وكزبرة.

خطوات العمل:

١. اعجني الدقيق عجينا ناعماً وقطعيه كرات بحجم البيضة مع رش يديك بالدقيق.
 ٢. افري كرة قليلاً ثم ضعي كمية من الحشو وغطيها بدائرة أخرى.
 ٣. اضغطي الأطراف جيداً ثم افرد بها إلى قرص قليل السمك.
 ٤. سخني المقلاة على النار ثم ضعي القرص ثواني ثم اقلبيه على الوجه الآخر.
- * رشي قليلاً من الزيت وحمري على الوجهين وقدميه مع الزبادي.

٤. خبز الزيتون

قبرص



المقادير:

- ١ - ٣ ك دقيق .
- ٢ - ١ مك خميرة سريعة .
- ٣ - ٢ / ١ ك ماء دافئ .
- ٤ - ٢ / ١ ك حليب دافئ .
- ٥ - ١ مش ملح .
- ٦ - ٢ مش سكر .
- ٧ - بصل مفري .
- ٨ - كوب زيتون أسود مفري .
- ٩ - ٢ مك زيت .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الدقيق والخميرة والملح والسكر والزيت والحليب .
- ٢ . أضيفي الماء بالتدريج واعجني جيداً حتى تصبح عجينا لينا مطاطياً .
- ٣ . ضعيه في كيس بلاستيك مدهون وضعيه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه .
- ٤ . اقلي البصل في قليل من الزيت حتى يَصْفَر ثم أضيفي الزيتون وبرديه .
- ٥ . افردي العجين على لوح مرشوش بالدقيق إلى مستطيل سمكه ١ سم .
- ٦ . رشي البصل والزيتون مع ترك الأطراف نظيفة .
- ٧ . لفه من أحد الجوانب الطولية بإحكام حتى لا يتساقط الحشو واصنعيه على شكل رغيف طويل .
- ٨ . ضعيه في صينية مدهونة واعملي على السطح خطوطاً أفقية غير عميقة .
- ٩ . غطيه بقطعة قماش واتركيه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه .
- ١٠ . ادهني السطح بالزيت بخفة .
- ١١ . اخبزيه في فرن متوسط الحرارة لمدة ٣٥ ق أو حتى يشقر لونه وقدميه ساخناً أو بارداً .

٥. صفيحة الخبز



المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
- ٢ - ١ مك خميرة سريعة .
- ٣ - كوب حليب .
- ٤ - بيضة .
- ٥ - ١ مك سكر .
- ٦ - ملح .
- ٧ - ٤ مك زبدة .
- ٨ - ٢ / ١ ك أعشاب مفرية .
- ٩ - ٢ مك بابريكا باردة .

السطح :

- ١ - بيضة مع ١ مك حليب مكثف . ٢ - سمسم . ٣ - كراوية .

خطوات العمل :

- ١ . اخلطي المقادير السبعة الأولى واعجنها وأضيفي ماء إذا لزم الأمر حتى تصبح عجينا ناعما .
- ٢ . غطيه واتركيه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه .
- ٣ . قسميه ٣ أقسام وأضيفي الأعشاب إلى أحدها والبابريكا إلى الثاني وتركبي الثالث كما هو .
- ٤ . غطي العجين بورق قصدير واتركيه لمدة ٣٠ ق ثم ابرمي كل قطعة على شكل أسطوانة طويلة .
- ٥ . اضقري الأسطوانات الثلاث لتصبح ضفيرة طويلة وادهني سطحها بالبيضة والحليب .
- ٦ . رشها بالسمسم والكراوية واخبزها في فرن حار حتى تنتفخ وتنضج .

٦ . عجلة التوابل



المقادير :

- ١ - ٢ دقيق أبيض .
- ٢ - ١/٢ ك دقيق أسمر (بر) .
- ٣ - ١ مك خميرة بيرة .
- ٤ - كوب حليب دافئ .
- ٥ - بيضة .
- ٦ - ٤ مك زبدة .
- ٧ - ١ مس سكر .
- ٨ - ذر ملح .

السطح :

- كراوية - سمسم - بصل مفري - بابريكا - فلفل أسود - حب النوم - ثوم جاف - كزبرة مفرية .

خطوات العمل :

- ١ . أذيني الخميرة في الحليب واعلمي حفرة في الدقيق وصبي فيها الخميرة واتركها لمدة ٣٠ ق .
- ٢ . أضفي باقي المقادير واعجنها حتى تنعم واتركها تخمر حتى يتضاعف حجمها .
- ٣ . قطعي العجين كرات بحجم البيضة واغمسي نصف كل كرة في أحد التوابل .
- ٤ . افرتمي صحن خبز بورق مدهون ورصي عليه الكرات بشكل حلقة مع ترك مسافات بينها .
- ٥ . اتركيها تخمر لمدة ٣٠ ق واخبزها في فرن ساخن حتى تنضج وقدميها ساخنة .

٧ . كرواسون



المقادير :

- ١ - ٣ دقيق .
- ٢ - ١ مك ملح .
- ٣ - ٤ مك سكر ناعم .
- ٤ - ١ مك خميرة بيرة .
- ٥ - ٤ مك زبدة .
- ٦ - ٣ - ٤ ك حليب دافئ .
- ٧ - بيضة وحليب للتلميع .

خطوات العمل:

- ١ . أذبي الخميرة في الحليب واخلطها مع المقادير الجافة .
- ٢ . اعجنها لمدة ٥ ق على لوح مرشوش بالدقيق وغطها واركبها حتى يتضاعف حجمها .
- ٣ . اصنعها على شكل أسطوانة وافردي فوقها الزبدة بالنشابة ثم لفها بشكل مربع .
- ٤ . افرديها إلى سمك ١ سم ثم لفها واركبها لمدة ٥ ق ثم افرديها مرتين آخرين .
- ٥ . لفها بورق قصدير واركبها لمدة ساعتين في مكان دافئ أو في الثلاجة طول الليل .
- ٦ . افرديها على شكل مستطيل (٣٠ - ٤٥ سم) وعدلي الأطراف واقسميه بالطول إلى قسمين .
- ٧ . قسمي كل شريحة إلى ٦ مثلثات كل مثلث قاعدته ١٥ سم .
- ٨ . لفي كل مثلث من القاعدة إلى القمة مع دهن الأطراف بالبيض المخفوق حتى تتماسك .
- ٩ . اثنيها بشكل هلال ورصيها في صحن فرن مدهون ومرشوش بالدقيق .
- ١٠ . غطيها واركبها في مكان دافئ حتى تخمر لمدة ٣٠ ق ثم اخبزها في فرن حار لمدة ٨ ق .
- ١١ . اخرجها وادهني السطح بالبيض وادخليها الفرن مرة ثانية حتى تصبح ذهبية .
- ٢١ . برديها قليلا وقدميها ساخنة مع الزبدة .

٨ . كرواسون بالتونة

مثل الكرواسون السابق ولكن قبل لفه افردي عليه تونة مخلوطة مع بقدونس وبصل مفري وبهارات وجبن مبشور وبياض بيض .

٩ . كرواسون بالزعتر

كالسابق ولكن قبل لفه افردي عليه مزيجاً من الزعتر وزيت الزيتون .

١٠ . كرواسون بالجبن

كالسابق ولكن قبل لفه رشه بجبن غرويير أو جبن أبيض مبشور .

١١ . إسكز بالجبن



المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
- ٢ - ذرة ملح .
- ٣ - ٣ مش باكنج بودر .
- ٤ - ٢/١ ك جبن رومي أو شيدر مبشور .
- ٥ - ٧٥ غ زبدة .
- ٦ - كوب حليب .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الدقيق والخميرة والملح وافرقيها بالزبدة حتى تصبح كالفتات .
- ٢ . أضيفي الجبن واعجني بالحليب عجينا ليناً ناعماً .
- ٣ . ضعيه على لوح وافرديه بخفة إلى سمك ٢ سم وقطعي معينات أو دوائر .

- ٤ . رصها متباعدة على صحن خبز مدهون ومرشوش بالدقيق .
- ٥ . ادهني الوجه بالحليب ورشي بالجبن .
- ٦ . اخبزها في الرف العلوي لفرن حار حتي تحمر وترتفع وقدميها ساخنة أو باردة مع الزبدة .

١٢ . خبز البطاطس



المقادير:

- ١ - ١ ك خميرة سريعة .
- ٢ - ١ - ٣/١ ك ماء دافئ .
- ٣ - ٣/٢ ك سكر .
- ٤ - ١ - ٣/١ مش ملح .
- ٥ - ٣/٢ ك سمن أو مرجرين .
- ٦ - بيغتان .
- ٧ - ٢ - بطاطس مهروسة دافئة .
- ٨ - ٧ - ١/٧٢ ك دقيق .

خطوات العمل:

- ١ . اخطي المواد السبع الأولى مع ٤ ك دقيق واخفقيها حتى تنعم .
- ٢ . أضيفي دقيقاً ولعجني حتى تصبح عجينا متماسكا .
- ٣ . ادعكيه على لوح مرشوش حتى يصبح ناعما ومطاطيا .
- ٤ . ضعيه في إناء مدهون ثم اقلي الوجه المدهون إلى أعلى .
- ٥ . غصيه بإحكام وضعيه في الثلاجة مدة لا تقل عن ٨ ساعات أو إلى حين الحاجة (يمكن حفظه في الثلاجة لمدة ٥ أيام) .
- ٦ . اعجني وشكليها بواحد من التشكيلات التالية :
- أ - عتس النحل :
- شكليها عرات صغيرة ورصيها في صينية مدهونة وادهني السطح بالزبدة .
- ب - ورقة البرسيم :
- شكليها عرات بقطر ٣ سم وضعي كل ثلاث منها في قالب مفنز صغير وادهني السطح بالزبدة .
- ج - نروحة :
- افردى عججين على شكل مستطيل ٣٣ - ٢٨ سم وادهنيه وقطعيه بالطول ٦ شرائح بعرض ٤ سم ثم رصي الشرائح فوق بعض قطعها إلى ١٣ جزءا بعرض ١/٢ - ٢ سم تقريبا وضعي الجزء المقطوع في أسفل كوب مفنز وادهني بالزبدة .
- د - الأسطوانات :
- شكليها أسطوانات طولها ١٠ سم وقطرها حوالي ٤ سم وادهني بالزبدة .
- هـ - الحلقات :
- اصنعيها على شكل حلقات قطرها ٧ سم وادهني بالزبدة .
- ٧ . اخبزها تحمر لمدة ١ - ٢ ساعة قبل الخبز ثم اخبزها في فرن حار لفترة تتراوح بين ١٥ - ٢٥ ق .

١٣. عجينة اللبن السريعة

المقادير:

- ١ - ١ مك خميرة سريعة .
٢ - ٢ / ١ ك ماء دافئ .
٣ - ٢ / ١ - ١ ك لبن .
٤ - بيضتان .
٥ - ١ / ٢ - ٥ ك دقيق .
٦ - ٢ / ١ ك زبدة أو مرجرين .
٧ - ٢ / ١ ك سكر .
٨ - ٢ مش باكنج بودر .
٩ - ٢ مش ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الخميرة والبيض واللبن والماء و٣ ك دقيق والسكر والزبدة واخفقي بخفة لمدة ٢ ق .
- ٢ . أضيفي دقيقًا والباكنج بودر واعجني حتى تتماسك ودلكيها على لوح مرشوش بالدقيق لمدة ٥ ق حتى تنعم وتصبح مطاطية .
- ٣ . شكلها حسب الرغبة ثم غطيها واتركها حوالي ساعة لتخمر .
- ٤ . اخبزها في فرن حار حتى تنضج .

١٤. رول القرفة

المقادير:

- ١ - ٢ / ١ مقدار من عجينة اللبن السريع .
٢ - ٢ مك زبدة أو مرجرين سائح .
٣ - ١ / ٤ ك سكر .
٤ - ٢ مش قرفة .

خطوات العمل:

- ١ . افرد العجين على شكل مستطيل ٣٨ - ٢٧ سم وادهني بالزبدة .
- ٢ . اخلطي السكر والقرفة ورشيها فوقه ثم لفه رولو من الجهة الطويلة وأحكمي لف الطرف .
- ٣ . قسمه إلى ١٥ قطعة وضعها بخفة (متباعدة) على صحن خبز مدهون أو أكواب مفتر ، ولاحظي أن تكون القطع متباعدة عن بعضها .
- ٤ . اتركها حتى يتضاعف حجمها واخبزها لمدة تتراوح ما بين ٢٥ - ٣٠ ق ورشي السطح بالسكر وقدميها ساخنة .

١٥. أسطوانة الفراشات ١٨ قطعة

المقادير:

- ١ - ٢ / ١ مقدار عجينة اللبن السريع .
٢ - ٢ / ١ ك سكر + ٢ مش قرفة .
٣ - زبدة أو مرجرين .
٤ - ٢ مك سكر + ٢ مش قرفة للسطح .
٥ - ٣ / ١ ك دقيق .

خطوات العمل:

- ١ . افرد العجين إلى مستطيل ٤٥ - ٢٢ سم وادهني الوجه بالزبدة ورشي بالسكر والقرفة .
- ٢ . لفه أسطوانيا من الجهة الطويلة وأحكمي إغلاق الطرف جيدا وقطعيها قطعا ١ / ٢ - ٢ سم .
- ٣ . ضعي قلم رصاص في منتصف كل قطعة واضغطي حتى يتماسك الطرفان وتصبح بشكل فراشة ورشيها متباعدة على صحن خبز مدهون .
- ٤ . اخلطي الدقيق والسكر والقرفة و٢ مك زبدة حتى تصبح كالفتات ورشيها على القطع .
- ٥ . اتركها تخمر حتى يتضاعف حجمها ثم اخبزها لمدة ١٢ ق .

١٦. معينات الجبن ————— ٢٥ قطعة

المقادير:

- ١ - كيب جبن كريم . ٤ - صفار بيضة . ٧ - ٢ / ١ مقدار عجينة اللبن السريع .
- ٢ - ١ ك سكر . ٥ - ٢ / ١ ك مربى . ٨ - ٢ / ١ مش بشر ليمونة .
- ٣ - ٣ مك دقيق . ٦ - ١ مك عصير ليمون . ٩ - مكسرات مفرية .

خطوات العمل:

- ١ . اخفقي السكر والجبن حتى يصبح ناعماً وهشاً ثم الدقيق والصفار وبشر وعصير الليمون .
- ٢ . افردى العجين على شكل مربع ٣٥ سم ثم قطعيه إلى ٢٥ مربعاً ضلعه ٧ سم .
- ٣ . رصبيها في صحن فرن مدهون وضعي ١ مك من خليط الجبن في وسط كل مربع .
- ٤ . ارفعي كل زاويتين متقابلتين إلى أعلى واقفليها جيداً بالضغط عليها .
- ٥ . اتبنيها في فرن حتى يتضاعف حجمها ثم اخبزها لمدة تتراوح ما بين ١٢ - ١٥ ق .
- ٦ . سخني المربى حتى تسيح ثم ادھني بها القطع الساخنة ورشيها بالمكسرات .

١٧. كعيكات البالون

المقادير:

- ١ - ٢ مقدار عجينة اللبن السريع . ٣ - كوب سكر . ٥ - ٢ / ١ ك زبدة ذائبة .
- ٢ - ١ مك قرفة . ٤ - مارشملو كبير الحجم .

خطوات العمل:

- ١ . اقصي العجين قسمين وافردى كل قطعة إلى سمك ٢ / ١ سم وقطعيها دوائر قطرها ٨ سم .
- ٢ . اخلطي القرفة والسكر وغطسي المارشملو في الخليط .
- ٣ . لقي كل حبة باءرة من العجين وأحكمي إغلاقها وقلبيها في الزبدة ثم في خليط القرفة .
- ٤ . رصبيها في أكواب مفرز مدهونة واتركيها تخمر حتى تتضاعف واترواح ما بين ٢٠ - ٢٥ ق .

١٨. كعيكات الكوكاتيل

المقادير:

- ١ - ٢ مك خميرة سريعة . ٤ - ١ ك سمن . ٧ - ٦٢ / ١ - ٧٢ / ١ ك دقيق .
- ٢ - ٢ ك ماء دافئ . ٥ - بيضة . ٨ - صفار بيضة + ٢ مك ماء .
- ٣ - ٢ ك سكر . ٦ - ٢ مش ملح . ٩ - سمس

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الخميرة والماء والسكر والسمن والبيضة والملح ونصف الدقيق حتى ينعم .
 - ٢ . انسيقي دقيقاً واعجني حتى تتناسك وتنعم ، بعد ذلك غطيها في وعاء مدهون لمدة لا تقل عن ساعتين في الثلاجة .
 - ٣ . عندما تخمر اعجنيها وشكليها كرات صغيرة وادهنيها بالصفار المخلوط بالماء .
 - ٤ . نمسيها في السمس أوحب النوم ورصبيها متباعدة على صينية مدهونة وغطيها .
 - ٥ . اتركها تخمر لمدة ساعتين ثم اخبزها حتى تشقر .
- * ممكن حفظ هذا العجين في الثلاجة لمدة ٤ أيام .

١٥ قطعة

١٩. المافنز الفرنسي



المقادير:

- ١ - ٣/١ ك سمن .
- ٢ - ٢/١ ك سكر .
- ٣ - بيضة .
- ٤ - ١ - ٢/١ ك دقيق .
- ٥ - ١ - ٢/١ مش باكنج بودر .
- ٦ - ٢/١ مش ملح .
- ٧ - ١/٤ مش جوزة الطيب .
- ٨ - ٢/١ ك حليب .
- ٩ - ٢/١ ك سكر .
- ١٠ - ١ مش قرفة .
- ١١ - ٢/١ ك زبدة .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي المقادير الثمانية الأولى جيداً .
- ٢ . صبي الخليط في قوالب مافنز مدهونة قطرها ٧ سم إلى ٣/٢ فقط واخبزيها في فرن حار لمدة ٢٥ ق .
- ٣ . بعد الخبز اغمسي المافنز في الزبدة ثم في خليط السكر والقرفة وقدميها ساخنة .

٢٠. مافنز الشوفان

المقادير:

- ١ - بيضة .
- ٢ - كوب لبن .
- ٣ - ٢/١ ك سكر بني .
- ٤ - ٣/١ ك سمن .
- ٥ - كوب شوفان .
- ٦ - كوب دقيق .
- ٧ - ١ مش باكنج بودر .
- ٨ - ١ مش ملح .
- ٩ - ٢/١ مش صودا .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي المقادير مع بعض وصبي الخليط في قوالب مافنز مدهونة قطرها ٧ سم إلى ٣/٢ فقط .
- ٢ . اخبزيها في فرن حار لفترة تتراوح ما بين ٢٠ - ٢٥ ق أو حتى تَشَقَّرَ وأخرجيها من القوالب في الحال .

٢١. زلابية الأرز



المقادير:

- ١ - كوب دقيق .
- ٢ - كوب أرز مصري مسلوق .
- ٣ - ٣ مش باكنج بودر .
- ٤ - ٣/٢ ك حليب .
- ٥ - بيضة .
- ٦ - ٢/١ مش ملح .
- ٧ - ٦ مك سمن سائل .
- ٨ - ٣ مك سكر .

خطوات العمل:

- ١ . اخطي الحليب والبيضة والسمن ثم الدقيق والملح والخميرة حتى تتجانس .
- ٢ . أضيفي الأرز وقلبي بخفة وصبيه في قوالب صغيرة سادة غير منقوشة مدهونة إلى نصفها .
- ٣ . اخزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة ٣٠ ق .

٢٢ . أقراص الشاي



المقادير:

- ١ - ٥ ك دقيق .
- ٢ - ١ مش ملح .
- ٣ - ١ مش حبة سوداء .
- ٤ - كيب سمن أو زيت .
- ٥ - ١ مش كراوية .
- ٦ - ١ مك خميرة بيرة .
- ٧ - بيضة .
- ٨ - جن مبشور مع بقدونس مفري .
- ٩ - كيب سمس مع ٥ مك سكر .

خطوات العمل:

- ١ . أعي الخميرة في كوب ماء دافئ وأضيفي المقادير الخمسة الأولى واعجني وأضيفي ماء دافئاً حسب الحاجة حتى تصبح ناعمة بيضاء .
- ٢ . انكيها تحتمر في مكان دافئ لمدة ساعتين ثم قطعيها كرات بحجم الجوزة .
- ٣ . اعصي وجه الكرات في البيض المخفوق ثم في خليط الجبن والبقدونس أو السكر والسمس .
- ٤ . رسيها على صاج خبز واضغطيها لتصبح على شكل قرص صغير .
- ٥ . اخزيها في فرن متوسط الحرارة حتى تصبح ذهبية اللون .

٢٣ . فطائر باللبن

المقادير:

- ١ - ٣ ك دقيق .
- ٢ - ٢ مش باكنج بودر .
- ٣ - ١٢٠ غ زبدة .
- ٤ - لبن حامض للعجن .

خطوات العمل:

- ١ . اعجني بإضافة اللبن حتى يصبح عجينا ناعما .
- ٢ . ارديه وقطعيه دوائر صغيرة واخزيها في فرن حار وقدميها ساخنة بعد دهنها بالزبدة .

● إنجترا ● ٢٤ . فطائر الكرمبوت ————— ٢٤ قطعة



المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
- ٢ - ٢ مش ملح .
- ٣ - ٢ / ١ مك خميرة سريعة .
- ٤ - كوب حليب
- ٥ - ١ مش سكر .
- ٦ - كوب ماء .
- ٧ - ذرة بيكر بونات سودا .
- ٨ - ١ مش ماء ساخن .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي المقادير الستة الأولى حتى يتكون لديك عجين ناعم سائل ؛ بعد ذلك اتركه ليخمر .
- ٢ . عندما يتضاعف حجمها اخفقيها بملعقة خشبية .
- ٣ . أذيبي الصودا في الماء الساخن وأضيفيها للخليط واتركه لمدة ٣٠ ق .
- ٤ . سخني مقلاة سميكة أو صينية خبز .
- ٥ . ادھني بعض الحلقات أو القطاعات وصبي فيها قليلا من العجين ورصيه على المقلاة .
- ٦ . عندما تجمد وتمتلئ بالثقوب اقليها على المقلاة وأزيلي القوالب وقدميها ساخنة مع الزبدة .

● نيجيريا ● ٢٥ . فطائر الذرة

المقادير:

- ١ - ٣ ك دقيق ذرة صفراء .
- ٢ - ٣ مش خميرة بيرة .
- ٥ - ١ ك زيت .
- ٢ - ١ مك سكر .
- ٤ - ٣ / ٤ ك حليب دافئ .
- ٦ - ٢ / ١ مش ملح .

خطوات العمل:

- ١ . ذوبي السكر في الحليب وأضيفي الخميرة وغطيه حتى يرغب .
- ٢ . اخلطي معه الدقيق والملح واتركه لمدة ٣٠ ق حتى يخمر .
- ٣ . ضعي قطرات من الزيت في مقلاة صغيرة على النار .
- ٤ . اخفقي الخليط وصبي منه مك وحمريها على الوجهين .
- ٥ . كرري حتى نفاد الكمية وقدميها ساخنة مع خضراوات مسبكة أو مع العسل .

* يمكن استعمال خليط من دقيق الأرز والدقيق المعتاد مع ٤ مش باكنج بودر بدلا من الذرة .

٢٦ . رغيف القمح السريع



المقادير:

- ١ - ١ مك زبدة .
- ٢ - ٢ ش ملح .
- ٣ - ٣ كوب دقيق أبيض .
- ٤ - ٤ كوب دقيق أسمر (بر) .
- ٥ - ٣ ش سكر .
- ٦ - ٢ مك خميرة سريعة .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الجميع واعجني بهاء دافئ حتى يتماسك وادهكيه على لوح مرشوش بالسقيق ٥ ق .
- ٢ . شكليه دائرة أو اثنتين وضعيهما على صحن خبز مدهون .
- ٣ . غطيها بكيس زيلون واتركيهما في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها .
- ٤ . ادعني السطح ببيض أو حليب واخبزيها في فرن حار لفترة تتراوح ما بين ٣٠ - ٤٠ ق .

٢٧ . خبز الصودا

المقادير:

- ١ - ١ كوب دقيق أبيض .
- ٢ - ٢ كوب دقيق أسمر (بر) .
- ٣ - ١ مش سكر .
- ٤ - ١ مش بيكربونات الصودا .
- ٥ - ١ مش ملح .
- ٦ - ٢ مش باكنج بودر .
- ٧ - ١ بيضة .
- ٨ - ١ - ٢ / ١ ك لبن .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي المقادير معاً ثم صبيها في قالب خبز مدهون واخبزيها حتى تنضج وتصبح بنية اللون .
- ٢ . رسي السطح ببعض الشوفان على العجين وهو في القالب قبل الخبز .

٢٨ . مثلثات بالجبن

المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق ذاتي الاختيار .
- ٢ - ٢ مش باكنج بودر .
- ٣ - ٤ ك بقودنس مفري .
- ٤ - ٤٠ غ زبدة .
- ٥ - ٥ كوب حليب .
- ٦ - ٦ ذرة ملح .
- ٧ - ٢ / ١ ك جبن مبشور شيدر .
- ٨ - ٣ مك بارميزان أو شيدر للوجه .

خطوات العمل:

- ١ . اخلي الدقيق مع الخميرة والملح وافركيه بالزبدة حتى يصبح كالفتات .
- ٢ . اصفّي الجبن والبقودنس وحلياً كافياً لعجن عجّين ناعم .
- ٣ . عجّن على لوح مرشوش بالدقيق ثم يفرد على شكل مربع سمكه حوالي ٢ / ١ - ٢ سم .
- ٤ . قطّعيه إلى مثلثات ورصيه في صحن فرن مدهون وادهني السطح بالحليب ورشي بالجبن .
- ٥ . اخبزيها في فرن حار لمدة ١٢ ق أو حتي تنضج وقدميها ساخنة مع الزبدة .

٢٩ - خبز بالسهم

المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
- ٢ - ذرة ملح .
- ٣ - ١ مش خميرة سريعة .
- ٤ - ١ / ٥ ك زيت .
- ٥ - بيضة .
- ٦ - سمس .

خطوات العمل:

- ١ . أضيفي للمقادير الأربعة الأولى بعض الماء واعجني حتى يتكون عندك عجين متوسط .
- ٢ . جزئي العجين إلى ٢٤ جزءاً وارمي كل قطعة بحيث تصبح مثل أصابع السوسيج الطويلة .
- ٣ . رصيها على صاج مدهون وغطيها بورق شفاف مدهون واركبها في مكان دافئ لمدة ٤٠ ق .
- ٤ . عندما يتضاعف حجمها أزيلى الورق وادهنيها بالبيض المخفوق ورشيها بالسمس .
- ٥ . اخبزيها في فرن حار جداً لمدة ١٠ ق أو حتى تصبح ذهبية .

٣٠ - خبز الجبن والفلل

المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
- ٢ - ١ / ٢ ك فلل أبيض .
- ٣ - ١ / ٢ ك جبن شيدر مبشور .
- ٤ - ١ / ٢ ك ملح .
- ٥ - ماء للعجن .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الجميع واعجني حتى يتماسك ويصبح ناعماً ومطاطياً .
- ٢ . اعجنه لمدة ٥ ق على لوح مرشوش ثم ضعيه في إناء مدهون وغطيه حتى يتضاعف حجمه .
- ٣ . اعجنه ثم ضعيه في قالب خبز مدهون سعة كيلو وغطيه واركبه حتى يخمر .
- ٤ . اخبزيه في فرن حار لمدة ١٥ ق ثم خفزي النار ، وبعد ٢٠ ق رشي بعض الجبن المبشور واركبه حتى ينصح وقدميه مع زبدة .

٣١ - خبز الموزاريللا

إيطاليا

المقادير:

- ١ - ١ مش زيت .
- ٢ - رغيف خبز فرنسي .
- ٣ - قالب جبن موزاريللا .
- ٤ - ١ / ٤ ك زبدة لينة .
- ٥ - شرائح أنشوجة .
- ٦ - زيتون أسود (أنصاف) .
- ٧ - ١ / ٢ مش مردقوش .
- ٨ - ١ / ٢ مش ريحان جاف .

خطوات العمل:

- ١ . سخني الفرن على درجة عالية ، وادهني بالزيت صحن مناسباً للرغيف .
- ٢ . قطعي الرغيف إلى شرائح سمكها ١ سم مع ملاحظة بقائه متماسكاً من أسفل .
- ٣ . قطعي الموزاريللا شرائح رفيعة وأدخليها في الشقوق وادهني السطح بالزبدة .
- ٤ . رتبي الأنشوجة بشكل خطوط متقاطعة وجمليها بالزيتون ورشي الريحان والمردقوش .
- ٥ . ضعيه بالصينية المعدة وأدخليه الفرن لمدة ١٥ ق وقدميه في الحال .



٢٢. خبز الأعشاب والثوم



المقادير:

- ١ - ٣ رغفة خبز فرنسي .
- ٢ - ١ مك بقدونس مفري .
- ٣ - ١ مك نعناع مفري .
- ٤ - ٨ مك زبدة .
- ٥ - ١ مك زعتر .
- ٦ - ملح .
- ٧ - ثوم مهروس .
- ٨ - ٢ مك جبنة كريم .
- ٩ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . قصي الخبز شرائح مع ملاحظة ترك الرغيف متماسكا من الأسفل .
- ٢ . اخفقي الزبدة حتى تنعم واخلطي نصفها مع الثوم والنصف الباقي مع البقدونس والزعتر .
- ٣ . اخفقي الجبن مع النعناع والملح والفلفل .
- ٤ . ادعني شرائح رغيف بالثوم والثاني بالأعشاب والثالث بالجبن .
- ٥ . لفي كل رغيف بورق القصدير وضعيها في صحن وأدخليه الفرن لمدة ١٥ ق وقدميها ساخنة .

٢٣. مراصيع بالبصل

المقادير:

- ١ - ٣ مك دقيق أسمر (بر) .
- ٢ - ١ مك خميرة سريعة .
- ٣ - ملح .
- ٤ - بهارات .
- ٥ - ١ مش سكر .
- ٦ - ٣ بيضات .
- ٧ - ٢ مك بصل أخضر مفري .
- ٨ - ماء دافئ .
- ٩ - زبدة .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي المقادير الستة الأولى واعجنها بالماء الدافئ عجينا ناعما مائلا للسيولة .
- ٢ . اركبه بخمر في مكان دافئ لمدة حوالي ٣ ساعات ثم أضيفي البصل .
- ٣ . صعي صاجاً على النار حتى يسخن ثم خذي قطعة من العجين وافريها على شكل قرص بقطر ٨ سم .
- ٤ . اركبه حتى يخبز من أسفل ثم اقلبيه وحمري الوجه الآخر .
- ٥ . رشيها في صحن ورشيها بالزبدة وقدميها ساخنة .

٢٤. المراصيع باللحم المفروم

المقادير والطريقة اسابقة نفسها ولكن عند التقديم أضيفي لها كمية من البصل واللحم المفروم الناضج والمتبل جيدا بالبهارات والبقدونس والكزبرة المفرية .

٣٥. الخبز العربي



المقادير:

- ١ - ٣ ك دقيق .
- ٢ - ١ مك خميرة بيرة .
- ٣ - ١ مش سكر .
- ٤ - ١ - ٢ / ١ ك ماء دافئ .
- ٥ - ١ - ٢ / ١ مش ملح .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي الخميرة والسكر في الماء الدافئ وضعيها في مكان دافئ حتى تتكون فقاقيع على السطح .
- ٢ . أضيفي الدقيق المنخول مع الملح واعجني لمدة ١٥ ق حتى يصبح عجينا ناعما جدا ومطاطا .
- ٣ . ضعيه في إناء مدهون وغطيه بفوطة مبللة ومעصورة جيدا ودعيه حتى يتضاعف حجمه .
- ٤ . اعجنيه لمدة دقيقة ثم قطعيه قطعاً متساوية وافرديها على لوح مرشوش بالدقيق .
- ٥ . ضعيها على فوطة مطبخ جافة ومرشوشة بالدقيق .
- ٦ . رشي السطح ببعض الدقيق وغطيه بفوطة أخرى جافة واتركيه لمدة ٤٥ ق حتى يرتفع .
- ٧ . ضعيها على صاج مدهون واخبزيها في فرن حار جدا لمدة ١٠ ق .
- ٨ . رشي السطح بقليل من الماء ثم أعيديه للفرن لمدة ١٠ ق أخرى حتى يرتفع السطح ويَشَقَّرَ .

٣٦. الخبز الأبيض



المقادير:

- ١ - ١ مك خميرة بيرة .
- ٢ - ٣ ك دقيق .
- ٣ - ١ مك سكر .
- ٤ - ١ - ٢ / ١ ك ماء دافئ .
- ٥ - ٥ مك مرجرين .
- ٦ - ملح .
- ٧ - بيض مخفوق أو حليب .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي السكر والخميرة والماء في مكان دافئ حتى تتكون فقاقيع على السطح .
- ٢ . انخلي الدقيق مع الملح وافركيه بالمرجرين حتى يمتزج معه وأضيفي سائل الخميرة .
- ٣ . اعجني على سطح مرشوش بالدقيق حتى يتكون لديك عجين ناعم مطاط .
- ٤ . شكليه رغيفا مستديرا أو مستطيلا ، ويسكين حاد زخرفي السطح بخطوط طولية وعرضية .
- ٥ . ضعيه على صاج مدهون وغطيه بورق شفاف مدهون واتركيه حتى يتضاعف حجمه .
- ٦ . ادهني السطح بالبيض أو الحليب واخبزيه في فرن حار حتى يَحْمَرَ لمدة حوالي ٤٠ ق .

٣٧ . خبز التوست

المقادير والطريقة السابقة نفسها ولكن يوضع في قوالب خبز التوست الخاصة .

٣٨ . خبز الشريك

المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق مع ذرة ملح .
- ٢ - ٣ / ١ ك حليب أو ماء دافئ .
- ٣ - ١ مك خميرة بيرة .
- ٤ - سمس .
- ٥ - ٢ / ١ ك سكر .
- ٦ - ٢ / ١ ك زيت دافئ .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الخميرة مع السكر والحليب أو الماء وقليل من الدقيق واطريها في مكان دافئ لمدة ٣٠ ق .
- ٢ . أضقي الزيت و لدقيق للخميرة واعجنها ثم غطيها لتخمّر .
- ٣ . شكليها حلقات ورصيها على صاج مدهون وغطيها واطريها حتى تخمر ويتضاعف حجمها .
- ٤ . ادهيها بالحليب ورشيها بالسمس واخبزيها في فرن حار جدا حتى تنضج .

٣٩ . فطير مشلت (١)



المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
- ٢ - سمن بلدي .
- ٣ - ذرة ملح .
- ٤ - ماء .
- ٥ - سكر ناعم .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الدقيق والملح واعجني بالماء حتى يتيسك واعجني على لوح مرشوش بالدقيق .
- ٢ . افريه حتى يصح رقيقا ورشيها بالسمن الدائب ثم طبقي الأطراف على الوسط .
- ٣ . كربي الفرد والرمش والتطبيق خمس أو ست مرات متتابة .
- ٤ . ضعيه على صاج مدهون واخبزيه في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ورشيها بالسكر وقدميه ساخنا .

٤٠ . فطير مشلت (٢)

المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
- ٢ - ١٠٠ غ زبدة .
- ٣ - ١ مش ملح .
- ٤ - ٤ / ١ ك زيت .
- ٥ - ٢ مك سكر .
- ٦ - ماء .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الدقيق والملح والسكر واعجني بالماء حتى يتماسك وينعم واطريه يرتاح لمدة ١٠ ق .
- ٢ . افديه بشكل دائرة ثم افري عليه الزبدة بالتساوي وفيه كالسويس رول وادخليها الثلاجة لمدة ١٥ ق .
- ٣ . افديها على لوح مدهون بالزيت حتى تصبح رقيقة قدر استطاعتك .
- ٤ . طولي مطها من جميع الجهات حتى ترق أكثر .
- ٥ . اصويها من الأصراف وطبقها بشكل دائري واطريها يرتاح لمدة ٥ ق .
- ٦ . افديها بأصابعك على شكل قرص مستدير وادهني الوجه بالزيت .
- ٧ . اخبزيها في فرن حار لمدة ١٥ ق أو حتى تشقر .

