

طرق إعداد الخميرة

السريعة - البطيئة

وبعض المخبوزات المستعملة فيها تلك الطرق:

**البوريك، الشريك، البريوش، السويسرول بالعجوة،
دونتس، الباتون ساليه... و...**

طرق عمل الخميرة بيرة

• الطريقة السريعة :

- ١- تدعك الخميرة بمقدار سكر حتى تسيل تماما .
- ٢- يضاف إليها جميع السوائل وهى دافئة (ماء أولبن + سمن سائح أوزيت + بيض) .
- ٣- تضاف المقادير الجافة على بعضها .
- ٤- تضاف المقادير الجافة تدريجياً إلى المقادير السائلة وتعجن باليد .
- ٥- تلف العجينة باليد جيداً مع إضافة قليل من السائل حتى تصير ناعمة ملساء وتكون العجينة متوسطة اللبونة حتى يمكن فردها .
- ٦- تترك العجينة تخمر بعد عمل شق بالكين في وسط العجينة لمعرفة تخمرها .
- ٧- عندما تخمر العجينة تلف جيداً حتى ترجع إلى حجمها الطبيعي ثم تشكل حسب الطلب .
- ٨- تترك حتى تخمر في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها .
- ٩- يدهن الوجه بالبيض .
- ١٠- تخبز في فرن حار حتى يحمر الوجه .

• الطريقة البطيئة :

- ١- تسيح الخميرة بمقدار سكر حتى تسيل .
 - ٢- يضاف قليل من الماء الدافئ للخميرة .
 - ٣- يوضع مقدار من الدقيق في سلطانية وفي الوسط حفرة .
 - ٤- يصب سائل الخميرة في وسط الحفرة ثم يخلط بالدقيق قليلا حتى تتكون عجينة لينة .
 - ٥- تغطى وتترك في مكان دافئ حتى تخمر ويتضاعف حجمها .
- عمل العجينة :
- ١- تعجن العجينة بباقي المقادير وذلك بإضافة المقادير بعضها ببعض ودعكها جيداً أو تلف جيداً حسب الصنف .
 - ٢- عندما تخمر الخميرة يضاف إليها العجينة وتخلط جيداً باللف أو باللت .
 - ٣- تترك في مكان دافئ لتخمر مرة أخرى حتى يتضاعف الحجم .
 - ٤- تلف جيداً باليد حتى تعود لحجمها الطبيعي .
 - ٥- تقطع حسب الصنف المطلوب .
 - ٦- تترك لتخمر في مكان دافئ ويتضاعف حجمها .
 - ٧- يدهن الوجه بالبيض .
 - ٨- تخبز في فرن حار حتى تخمر .

بعض الأصناف المستخدمة فيها خميرة البيرة سويمرول بالعجوة

◆ المقادير:

- ٢ كوب دقيق.
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن .
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح.
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن دافئ + بيضة.
- ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة.
- قليل من الماء الدافئ إذا احتاج الأمر .
- قطعة خميرة بحجم عين الجمل أو ملعقة كبيرة خميرة فورية.

◆ للحشو :

- $\frac{1}{4}$ ك عجوة مفرومة مضاف إليها القليل من عصير البرتقال أو الماء.
- ملعقة سمن .

طريقة تحضير العجوة : يسيح السمن ويوضع به العجوة ثم يضاف إليها عصير البرتقال أو الماء وتقلب جيداً حتى تنهري تماماً كالمربي ليتمكن فردها على العجينة .

♦ الطريقة :

- تعمل بالطريقة السريعة .
- تترك حتى تخمر ويتضاعف حجمها .
- تلف جيداً ثم تفرد بنشابه إلى متطيل .
- تفرد العجوة على المستطيل مع ترك واحد سم من جميع الأطراف .
- تلف العجينة على هيئة أسطوانة مع عدم الضغط عليها .
- توضع في صينية مدهونة بالسمن على هيئة كعكة .
- تترك حتى تخمر ثم تقص بالمقص على مسافة ٢ سم تقريباً .
- يدهن الوجه بالبيض ودرش بقليل من السكر السنترفيش وتترك لتخمر قليلاً .
- تخبز في فرن حار .



الكرواسان

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق .
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن .
- من $\frac{1}{2}$: $\frac{3}{4}$ كوب ماء دافئ .
- ملعقتان لبن دافئ + ملعقة صغيرة ملح .
- قطعة خميرة فى حجم عين الجمل أو ملعقة كبيرة مطحنة .

◆ الطريقة :

- تعمل بالطريقة السريعة .
- تترك حتى تخمر ويتضاعف حجمها .
- تلف العجينة جيداً، ثم تبسط على شكل مستطيل .
- يطوى المستطيل ثلاثاً ثم ييسط مرة أخرى .
- نستمر فى البسط والطي ٦:٧ مرات إلى أن يصبح سمك المستطيل ٢ مم .
- يقطع المستطيل إلى مربعات كبيرة أو صغيرة، حسب الطلب .
- يقطع المربع إلى مثلثات متساوية .
- تحشى المثلثات بالجبن الرومى المبشور .

- تطوى من القاعدة ناحية الرأس وتلف على شكل حدوة .
- تترك حتى تخمر ويتضاعف حجمها ثم يدهن المسطح بالبيض .
- تخبز في فرن حار من ٨: ١٠ دقائق .

البريوش

◆ المقادير:

- ٢ كوب دقيق + بيضتان.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة ملح + ملعقة كبيرة سكر .
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن + ٣ ملعقة ماء دافئ .
- ٢٥ جرام خميرة بيرة .

◆ الطريقة:

- تعمل بالطريقة السريعة .
- تترك العجينة في مكان دافئ حتى تخمر ويتضاعف حجمها .
- تلف العجينة ثم تشكل على هيئة كرات في حجم عين الجمل الكبيرة .
- توضع العجينة في قوالب صغيرة مدهونة بالسمن .
- تترك حتى تخمر ويتضاعف حجمها ثم يجمل الطح بعمل قطوع بالسكين على هيئة وردة .
- يدهن الوجه بالبيض وتخبز في فرن حار مدة ربع ساعة تقريباً .



البوريك

◆ المقادير:

- ٢ كوب دقيق + ١٥ جرام خميرة بيرة .
- $\frac{1}{4}$ ملعقة ملح + ٢ بيضة .
- ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش .
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن + ماء دافئ للعجن .
- ملعقة كبيرة سمن أوزيت .
- ◆ **للحشو:** جبنه بيضاء أو عجوة أو مكسرات أو عصاج .

◆ الطريقة :

- تعمل بالطريقة السريعة .
- تلف العجينة جيداً بعد أن تخمر .
- تشكل وتحشى بأي نوع من الحشو السابق .
- ترص على الصاج المدهون بالسمن وتترك حتى تخمر في مكان دافئ .
- يدهن الوجه بالبيض وتخبز في فرن حار حتى تنضج وتحمّر .

نُجْتَلِين

◆ المقادير:

- ٣ أ كواب دقيق + بيضتان.
- $\frac{1}{3}$ كوب سكر + $\frac{1}{3}$ كوب سمن.
- $\frac{1}{2}$ كوب لبن + $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح.

◆ للتخمير:

- ٢٥ جم خميرة + ملعقة كبيرة سكر .
- كوب دقيق + $\frac{1}{3}$ كوب لبن دافئ

◆ للحشو : مرى حسب الرغبة.

◆ الطريقة :

- تعمل بالطريقة البطيئة للخميرة البيرة .
- بعد أن تخمر العجينة تلت جيداً .
- تفرد بالنشابة إلى سمك ٢ مم، ثم تقطع دوائر متوسطة .
- تحشى بالمربى ثم تلم الأطراف على هيئة كرة .
- توضع في صينية مقاس ٢٢ مدهونة بالسمن جيداً على مسافات متقاربة .
- توضع في مكان دافئ حتى تخمر وتلتصق ببعضها .
- يدهن الوجه بالبيض ويخبز في فرن حار مدة ١٥، ١٠ دقيقة تقريباً وتقلب وتقدم على وجهها كما هي .

شريك بالزبيب

◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب سمن.
- $\frac{2}{3}$ كوب سكر + ٢ بيضة .
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت + $\frac{1}{4}$ كوب لبن.
- ٤ ملاعق زبيب .

◆ للتخمير : ٢٠ جم خميرة بيرة + ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش .

- كوب دقيق + ٣ ملاعق كبيرة ماء دافئ .

◆ للوجه : سكر سنتر فيش .

◆ الطريقة :

- تسبح الخميرة بملعقة السكر حتى تسيل.
- يضاف قليل من الماء الدافئ للخميرة.
- يوضع كوب الدقيق في سلطانية ونقوم بعمل حفرة في الوسط ثم يصب سائل الخميرة في وسط الحفرة ويخلط بالدقيق حتى تتكون عجينة لينة.
- تترك في مكان دافئ حتى تخمر ويتضاعف حجمها.
- تعجن العجينة بباقي المقادير ثم تضاف إليها الخميرة.
- تلف العجينة جيدا بعد أن تخمر وتشكل إلى أشكال مختلفة حسب الرغبة .

- ترص في صاج مدهون بالسمن وتترك حتى تخمر ثانية .
- يدهن الوجه بالبيض، ويرش بسكرالسترفيش، وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة تقريباً .



الباتون ساليه

◆ المقادير:

- كوبان دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب سمن .
- قليل من اللبن للعجن .
- ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر .
- ملعقة صغيرة ملح .

◆ الوجه :

- ملعقتان سمس + ملعقة كمون صحيح .
- $\frac{1}{2}$ ملعقة ملح + بيض مخلوط بقليل من اللبن .

◆ الطريقة :

- يعمل بالطريقة البسيطة لعمل الكيك .
- تشكل أصابع طويلة - مستطيلة متساوية .
- يدهن وجهها بالبيض المخلوط باللبن .
- يرش من جميع الجهات بالسمس والكسون معا .
- يخبز في فرن متوسط الحرارة .

دولتس

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب سمن .
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة + بيضة .
- $\frac{1}{3}$ أو $\frac{1}{2}$ كوب ماء دافئ + ذرة ملح .

◆ للتخمير:

- ١٥ جم خميرة بيرة + ملعقة كبيرة سكر .
- كوب دقيق + ملعقتان كبيرتان ماء دافئ .

◆ الطريقة:

- تعمل بالطريقة البطيئة للخميرة البيرة .
- تلت العجينة جيداً بعد تخمرها .
- تفرد بالنشابة إلى سمك ٣ مم تقريبا .
- تقطع بالقطاعة مستديرات، ثم تحرم من الوسط بقطاعة أصغر .
- تترك في مكان دافئ حتى تخمر ثانية .
- يقدح الزيت أو السمن ثم تحمر المستديرات .
- ينقل من الزيت أو السمن وتوضع على ورقة زبدة ثم ترش بالسكر البودرة .
- ترص في طبق التقديم ثم تقدم ساخنة .

بودنج البابا

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ١ كوب دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب سمن.

- من ٦:٤ بيض + ماء دافئ للعجن + فانيليا .

◆ **للتخمير:** كوب دقيق + ٣ ملاعق كبيرة ماء دافئ .

ملعقة كبيرة سكر سنتر فيش + ٢٠ جم خميرة بيرة .

◆ **الشراب:** $\frac{1}{4}$ ٢ كوب سكر سنتر فيش.

$\frac{1}{4}$ ١ كوب ماء + نقط ليمون عصير.

◆ **للتجميل:** موز أو برتقال أو فاكهة محفوظة أو كريمة أو حسب المتوافر لديك .

◆ الطريقة:

● تعمل العجينة بالطريقة البطيئة للخميرة البيرة .

● يدعك السمن جيداً حتى يصير كالكريمة، ثم يضاف إليها البيض والدقيق بالتبادل .

● تضاف الخميرة بعد تخميرها للخليط السابق وتعجن باليد جيداً مع رفع اليد إلى أعلى أثناء العجن حتى تصير العجينة قطعة واحدة .

● يبطن قالب مفرغ من الوسط بالسمن والدقيق جيداً .

• توضع العجينة في القالب وتترك في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها .

• يدهن الوجه بالبيض وتخبز في فرن حار مدة ربع ساعة تقريباً .

• يقلب القالب في الصينية ويسقى بالشراب البارد جيداً حتى يتشرب جميع مقدار الشراب .

• يوضع البودنج على طبق للتقديم ويملاً الفراغ أو الوسط بالفاكهة الطازجة أو المحفوظة أو خليط منها مع إضافة قليل من الشراب أو السكر عليها .

ملحوظة :

يمكن أن يشكل البابا في قوالب صغيرة .. وتترك حتى تخمر وتخبز في فرن حار وتسقى بالشراب ثم تشق من الجنب وتحشى بالكريمة وتقدم كقطعة الجاتوه .
