

طرق عمل الخبز بأنواعه المتعددة

- البلدى، الفينو، الكيزر.
- المررح، التورتيللا.
- الصاج السورى، البورى.
- خبز الموز... و... و...

obeikandi.com

الخبز البلدي خارج الفرن

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك دقيق بلدي، أو دقيق أبيض ونضيف له ١٥٠ جرام ردة.

- ملعقتان سكر + $\frac{1}{4}$ ملعقة ملح.

- ملعقة خميرة بيرة + ماء بارد.

◆ الطريقة:

- تذاب الخميرة في بعض الماء الدافئ مع ملعقة سكر.
 - ينخل الدقيق ونضيف له السكر والخميرة والملح .
 - تعجن باليد أو العجان بإضافة الماء بالتدرج حتى تتماسك العجينة.
 - نضع العجينة في إناء ونتركها تخمر.
 - تقطع العجينة كور بحجم اليوسفي.
 - نفرد الكور حتى تصبح مستديرة ونتركها خمس دقائق.
 - نسخن طاسة ونقلب بها الرغيف على الوجهين.
 - ثم نضع شبكة على عين أخرى ونضع عليها الرغيف ونقلبه حتى ينضج ويقب.
- ملحوظة: يمكن أن تستخدم تلك العجينة في خبز التورتيللا.

الخبز البيتي

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك دقيق.
- ٢٥ جرام سكر + ٢٥ جرام خميرة.
- ملعقة كبيرة ملح ناعم.
- ملعقة كبيرة زيت.
- ٩٠ ستيلتر ماء فاتر.

◆ الطريقة:

- اخلطي الدقيق والسكر والملح في إناء كبير.
- تذاب الخميرة في نصف كوب من الماء الفاتر.
- أضيفي ما تبقى من الماء إلى العجينة.
- امزجي الدقيق والزيت والخميرة حتى تحصل على عجينة خفيفة.
- رشى الدقيق على المائدة أو الصاج الذى تعملين عليه وافردى العجينة ثم اعجنيها ثانية براحة يدك وبسرعة لتحصل على كرة طرية.
- اغسلي وغاء بالماء الساخن ثم ادهنيه بالزبد أو الزيت حسب رغبتك وضعى به العجينة وغطيه بقطعة قماش نظيفة

واتركيه في مكان دافئ لساعة على الأقل حتى تنتفخ العجينة ويتضاعف حجمها.

• خذى العجينة ومدديها ثانية، واعجنها لبضع دقائق، ثم قسميها حسب الحجم الذي تريدينه.

• ضعى هذه الأجزاء في قوالب خاصة بالخبز أو الكيك مدهونة بالزبد وغطيتها واتركى العجين يرتاح في حرارة المطبخ لمدة نصف ساعة أو حتى يُخمر.

• عندما ترتفع العجينة لحافة قالب ادخليها الفرن لمدة ٤٠ دقيقة، ثم اخرجيها من القالب بعد نضجها ودعيها تبرد.

الخبز الفينو

◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$ ٤ كوب دقيق.
- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة.
- كوب لبن + بيضة.
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء + فانيليا.
- كيس خميرة فورية.
- ملعقتان كبيرتان سكر أبيض.
- $\frac{1}{2}$ ١ ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

- نضيف الخميرة والسكر والماء لنصف كوب دقيق وتقلب جيداً وتترك جانبا لتخمر لمدة نصف ساعة.
- تخفق البيضة مع ملعقة الفانيليا وتضاف لمسبق .
- نضع الزبدة واللبن والماء في وعاء على النار حتى يقرب من الغليان.
- نرفع الوعاء من فوق النار ونتركه يبرد، ثم نضيفه لما سبق ونقلب بملعقة خشبية حتى ينعم الخليط.
- نضيف الدقيق بالتدرج ونقلب حتى تصبح العجينة صعبة التقليب.

- نعجن العجينة من بره لجوه من ٨: ١٠ دقائق ونغطيها لمدة ساعة ونصف حتى تخمر ويتضاعف حجمها.
- ثم نقطعها ونشكلها على هيئة كور ونتركها ترتاح ويتضاعف حجمها.
- نأخذ كل كرة ونفردھا بالنشابة أو باليد ثم نبرمھا على هيئة أسطوانة ونسوى الأطراف .
- ترص وتوضع في الصاج إلى أن ينتهى المقدار وتترك ثانية حتى يتضاعف حجمها مع رشها بالزيت.
- تجبز في فرن حار ويمكن رش السطح بالبيض أو السمسم حسب الرغبة.

الخبز الكيزر

المقادير:

- كوبان دقيق.
- $\frac{3}{4}$ كوب حليب.
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء دافئ.
- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة أو زيت ذرة.
- ملعقة كبيرة خميرة فورية.
- بيضة + ملعقة كبيرة سكر.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة ملح.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت.

الطريقة:

- نضع الخميرة في الماء ونذوبها مع السكر ونتركها تخمر.
- نخلط الدقيق والزبد والملح بالمضرب .
- نضيف الخميرة ثم اللين للدقيق ويعجن حتى تتماسك العجينة وتلم بالزيت.
- نضع العجينة في مكان دافئ ونغطيها ونتركها حتى تخمر.
- تقطع لكور وتغطي ثانية حتى يتضاعف حجمها.

• تعجن الكور من تحت لفوق ونبططها ونغمسها بالسّمسم ونرصها في الصاج ونتركها في الفرن حتى تخمر ويتضاعف حجمها.

• نرش السطح زيت ويدخل الفرن في درجة حرارة ٢١٠° لمدة ربع ساعة تقريبا.

■ **ملحوظة:** يمكن أن ندهن السطح بالزيت ونرشه بالسّمسم بدلا من غمس الرغيف كله.

الخبز البقاو

◆ المقادير:

- ٤ أكواب دقيق.
- كوب زبادى (حسب العجن ممكن أكثر).
- علة قشدة (اختيارى).
- ملعقتان زبدة فى حرارة الغرفة.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

- نضع الدقيق والزبدة والقشدة وثلاثة أرباع كوب الزبادى ونخلطها معا جيداً، وحتى لا تلتصق العجينة باليد نرشها بالدقيق.
 - نترك العجينة ترتاح حوالى نصف ساعة ثم نشكلها كورا صغيرة.
 - نأخذ كل كرة ونفردها حتى ترق على سطح مرشوش بالدقيق.
 - ممكن نزجها فى الفرن، أو نسويها على صاج ساخن فوق البوتاجاز بلا زيت ونقلبها حتى تنضج ونضعها فى حلة ونغطيها حتى تظل طرية.
- **ملحوظة:** إذا أردناها ناشفة نتركها فى الهواء ولا نغطيها.

طريقة أخرى للخبز البتاو

◆ المقادير:

- كوبان دقيق أسمر.
- كوب دقيق ذرة + كوب دقيق أبيض.
- ملعقتان حلبة مطحونة.
- كوب زيادي كبير. أو لبن رايب.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت أو ٣ ملاعق سمن بلدي.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة خميرة فورية.
- ملعقة سكر + رشة ملح.

◆ الطريقة:

- نضيف الخميرة للسكر في قليل من الماء وتقلب وتترك جانبا.
- نضيف كل المقادير الجافة لبعضها وتقلب.
- نضيف المقادير السائلة لبعضها ثم نقلبها مع الجافة وخليط الخميرة وتعجن جيدا.
- نلم العجين ونغطيه ونتركه في مكان دافئ حتى يخمر لمدة حوالي ساعتين، ثم نقطعه كورا ونتركه ليرتاح لمدة ١٠ دقائق.
- تفرد الكور برش الرخامة دقيق وفردها رغيف تلو الآخر.
- نجهز طاسة كبيرة على النار مباشرة وبعد تسخينها نضع الرغيف وحين يحمر نقلبه على الوجه الآخر حتى يتهى المقدار.
- **ملحوظة:** يمكن أن نرود لبن أوزبادى حسب حاجة العجينة.

الخبز المرحوح

◆ المقادير:

- كوب دقيق ذرة.
- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق أبيض.
- $\frac{1}{2}$ كوب ردة+ كوبان ماء.
- ملعقة كبيرة خميرة+ ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

- يخن الفرن على درجة حرارة ٢٢٠°.
- يخلط الدقيق مع الخميرة والملح في العجان الكهربائي بسرعة بطيئة.
- يضاف الماء تدريجياً مع الاستمرار في العجن على سرعة متوسطة حتى نحصل على عجينة أملس وناعم.
- يعجن العجين ثانية باليد على سطح مرشوش بقليل من الدقيق الأبيض والردة ويقسم لنصفين.
- يوضع نصفى العجين فى صاج فرن مرشوش بقليل من الدقيق والردة ثم يغطى ويترك لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى يخمر.
- يفرد العجين على قطعة خشبية مرشوشة دقيقاً ويخبز فى الفرن حوالى ١٠ دقائق فى الرف الأسفل.

خبز الصاج

◆ المقادير:

- كوب دقيق أبيض.
- كوبان دقيق قمح (بلدى).
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة خميرة.
- كوب ماء + $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة ملح.

◆ الطريقة:

- تعجن جميع المقادير مع بعضها حتى تتماسك، ثم تكور على هيئة كور وتترك لتخمر.
 - تفرد كل وحدة باليد مع رشها بدقيق القمح، ثم تقلب بين اليدين حتى ترقق ويكبر حجمها.
 - تفرد العجينة ثانية وترقق حتى يزداد حجمها أكثر.
 - ثم توضع الوحدات على الصاج وهو ساخن، وتترك لمدة دقيقة حتى تتكون فقاعات ويميل لون الخبز للذهبي.
 - يرفع الخبز من على الصاج، ويترك حتى يطرى، ثم يحشى حسب الطلب.
- **ملحوظة:** يمكن استخدام نفس العجينة للحلويات مع إضافة ربع كوب سكر وملعقتين كبيرتين زيت.

خبز الصاج السوري

◆ المقادير:

- ٣٠٠ جرام دقيق.
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة خميرة.
- رشة ملح.

◆ الطريقة:

- تخلط المكونات مع بعضها جيداً ، ثم تعجن جيداً.
- تغطى العجينة لمدة نصف ساعة حتى تخمر.
- تقطع العجينة على هيئة كور صغيرة وتفرد.
- توضع على الصاج الساخن حتى تخبز وتقدم.
- تحشى حسب الطلب والرغبة.

خبز التاميس

◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق + ٣ ملاعق زبدة.
- ٣ ملاعق لبن بودرة + كوب ماء.
- ملعقة خميرة جافة + ذرة ملح.

◆ الطريقة:

- نخلط الدقيق مع الزبدة وذرة الملح في العجان وتضرب معا.
- نضيف الخميرة واللبن البودرة ونستمر في العجن.
- ثم نضيف الماء ببطء حتى تتكور العجينة.
- تعجن العجينة باليد ثانية وتقطع ونتركها ترتاح وتخمّر .
- وبعد ذلك تفرد العجينة على شكل رغيف مدور بدون الضغط عليها، ثم تخرم بالشوكة ويدهن الوجه بزيت الزيتون والزعتر.
- ندخلها الفرن على درجة حرارة ٢٥٠ درجة حتى يتم النضج.



الخبز البورى

◆ المقادير:

- ٢ كوب دقيق + ٣ ملاعق زيت.
- ملعقة سكر + $\frac{٣}{٤}$ كوب ماء.
- $\frac{١}{٤}$ ملعقة كمون حصى + ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

- يخلط الدقيق مع الزيت والملح ويضرب فى العجان مع إضافة الماء تدريجياً حتى تلم العجينة.
- نستمر فى العجن باليد، ثم تغطى وتترك لمدة ساعة وتقطع بعد ذلك قطعاً متوسطة.
- تفرد على شكل دوائر مع رشة الكمون على الوجه، ثم نضغط بالنشابة.
- يحمر الخبز فى زيت ساخن حتى يتضاعف حجمه ويقب.
- ينشل من الزيت ويوضع على ورق المطبخ لامتصاص الزيت الزائد.

خبز التورتيللا

◆ المقادير:

- كوبان دقيق + ماء بارد للعجن.
- ٢ ملعقة زيت + ملعقة كبيرة خيرة.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة ملح.

◆ الحشو:

- دجاج ناضج ومقطع قطعاً صغيرة.
- بصل مفري + فلفل ألوان مقطع + زيت.
- جنة ويمكن استبدالها (بالتونة، الجمبري، اللحم) حسب الرغبة.

◆ لعمل الحشو:

- يحمر البصل في الزيت حتى يصفر لونه وتضاف قطع الدجاج ويقلبان معا حتى يتم النضج .
- نضيف الفلفل المقطع ونقلب ونتركها لتبرد لحين استخدامها في الحشو.

◆ الطريقة:

- يضاف الملح والخميرة للدقيق ويعجن بالماء البارد حتى تكون عجينة لينة نوعاً ما ونتركها في مكان دافئ لمدة ساعة لتخمر.
- نقطع العجينة كوراً وندهنها زيتاً ونتركها نصف ساعة لترتاح.
- نفرّد قطع العجينة على الرخامة بعد رشها دقيقاً ونرققها.

• توضع فى طاسة ساخنة وتقلب على الناحيتين حتى يتم النضج.

• تحشى بالحشوة المرغوبة وتلف، أو تقطع حسب الرغبة أربعاً.

■ ملحوظة:

بعد حشو الخبز يمكن أن نضيف له زيتاً خفيفاً ويوضع فى الطاسة مرة أخرى ويقدم مقطعاً لنصفين (سندوتش الكاساتيا).

خبز الموز

◆ المقادير:

- ٢٥٠ جرام دقيق.
- ٣ ثمرات موز.
- بيضتان مخفوقتان.
- ١٥٠ جرام سكر أبيض.
- ١٠٠ جرام زبدة سائحة.
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ملعقة فانيليا.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح + ملعقة قرفة.

◆ الطريقة:

- نضيف الموز بعد هرسه للييض المخفوق، وللزبدة السائحة، ونخلط الجميع جيدا حتى تتجانس كل المقادير.
- نضيف السكر والقرفة والملح والبيكنج بودر للدقيق، ويقرب الجميع.
- تضاف المواد السائلة للجافة مع التقليب بخفة، ثم يصب الخليط في صينية مبطنه بالسمن والدقيق ويجبز في الفرن لمدة ساعة.
- يترك الخبز ليبرد، ثم يقطع ويقدم.

طريقة أخرى لخبز الموز

◆ المقادير:

- كوبان دقيق.
- ٤ بيضات + كوب زبدة.
- ٢ ثمرة موز كبيرة مهروسة.
- لبن رائب قليل الدسم للعجن.
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ملعقة صغيرة فانيليا.
- ملعقة صغيرة ملح + ملعقة صغيرة سكر.

◆ الطريقة:

- يسخن الفرن حتى درجة ٣٥٠°.
- يخلط الدقيق مع البيكنج بودر والملح ويقرب الجميع.
- تخفق الزبدة والسكر في الخلاط لمدة دقيقتين.
- يضاف البيض بالتدرج للزبد، ثم الموز واللبن والفانيليا وتخفق جيدا.
- يضاف الخليط السائل للدقيق ويقرب ببطء حتى تكون عجينة متجانسة.
- يصب الخليط في صينية مبطنه بالسمن والدقيق، ثم يخبز لمدة ساعة في الفرن.
- يترك الخبز لمدة ١٠ دقائق ليبرد على منخل سلك ثم يقطع شرائح ويقدم.

خبز الموز الخفيف

◆ المقادير:

- من ٢ : ٣ كوب دقيق.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- ملعقة صغيرة بيكنج صودا.
- ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر.
- ٣ وحدات كبيرة موز مهروسة.
- ٧٥ جرام زبدة غير مملحة + بيضة.
- علبة حليب نستله مكثف محلي خالي الدسم.

◆ الطريقة:

- يضاف الموز للحليب والزبدة والبيض والفانيليا في وعاء وتحقق المكونات حتى تتجانس.
- يضاف للدقيق البيكنج بودر وبيكربونات صودا وتقلب معا.
- يصب المزيج في قالب مبطن ويغطى بورق الخبز.
- يخبز في فرن ساخن على درجة حرارة ١٧٠ لمدة من ٥٠ : ٦٠ دقيقة حتى ينضج.
- يتم إخراجه وتركه لمدة ١٠ دقائق ثم يقلب على منخل سلك، ثم يتم تقطيعه وتقديمه.

الساندويتش

◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق + $\frac{1}{3}$ كوب سمن.
- ملعقة كبيرة ملح + $\frac{1}{3}$ كوب ماء دافئ.

◆ للتخمير:

- كوب دقيق + ملعقتان كبيرتان سكر.
- ٦ ملاعق ماء دافئ + ٢٠ جم خميرة.

◆ الطريقة:

- تضاف الخميرة للماء الدافئ والسكر وتذوب جيدا.
- ثم يضاف لها الدقيق وتترك حتى تخمر تماما.
- ثم تعجن مقادير العجن وتضاف لها عجينة الخميرة ويلف الجميع حتى يخمر.

- ثم تلف العجينة جيدا حتى تعود لحجمها الطبيعي، ثم تقطع العجينة قطعا صغيرة في حجم البيضة وتترك على الرخامة أو لوحة خشبية مرشوشة بالدقيق حتى تأخذ شكلا مستطيلا نوعا (كالخبز الصغير).

- ترص القطع على صاج مدهون بالسمن وتترك حتى تخمر ويتضاعف حجمها ويدهن الوجه بالبيض وتخبز في فرن حار لمدة ١٠ دقائق.

حشوات للخبز

• حشوة السبانخ:

سبانخ + بصل + فلفل أسود + ساق + دبس رمان حب.

الطريقة:

يحمّر البصل ويضاف له بقية المقادير وتقلب حتى تذبل السبانخ.

* * *

• حشوة السبانخ بالشطة:

سبانخ + بصل + فلفل أسود + صلصة طماطم + شطة ناعمة + ملح.

الطريقة:

يحمّر البصل، وتضاف إليه السبانخ وصلصة الطماطم وباقي المقادير ويترك على النار حتى يغلي.

* * *

• حشوة الجبنة:

جبنة شيدر مبشورة + زعتر + رزومارى.

الطريقة:

تخلط المكونات مع بعضها.

* * *

• حشوة البينة:

لبنة + زعتر + بقدونس مفري.

الطريقة:

تخلط جميع المقادير مع بعضها.

* * *

• حشوة العصاج:

بصل مفري + لحم مفروم + ملح، فلفل، بهار، زيت .

الطريقة:

• يحمر البصل في الزيت حتى يصفر لونه.

• نضيف اللحم المفروم مع التقليب الجيد حتى ينضج اللحم ويحمر لونه قليلا.

• نضيف الفلفل والملح والبهار مع التقليب.

■ ملحوظة:

يمكن إضافة قليل من الماء إذا لاحظنا عدم نضج اللحم ونتركه على النار حتى يتشرب الماء تماما.

* * *