



الخبز

المنزلي

منتجات مسات روائية

JEWELRY



أطباق
عالمية



التخمير

القرن

عند خبز الخبز والمعجنات والكعك، يجب الانتباه لدرجة حرارة الفرن، فذلك أمر أساسي. تسبب درجة حرارة الأفران العالية قشرة سميكة على الخبز. ويكون الوضع مختلفاً في الكعك والمعجنات، فإن وجهها يمكن أن يتحمص بينما وسطها (قلبها) يبقى غير ناضج. للحصول على أفضل النتائج، يجب اتباع تعليمات الوصفة بعناية

متى يتم التخمير؟

نعلم أن الكعكة قد تم نضوجها، عندما يدخل عود في وسطها ويُخرج دون أن يلتصق به شيء.

بالنسبة إلى الخبز، اضربي برفق على قفا الرغيف: إذا ظهر أنه أجوف، يكون ناضجاً.

كيف يُحفظ العجين؟

العجين المعجون بخميرة طازجة، يمكن أن يُحتفظ به بشكل جيد تماماً في البراد، إذا لُفّ بقطعة بلاستيكية. عند استعمالك إياه، ليكن ذلك في درجة حرارة الغرفة، وبإضافة شيء من الدقيق إليه، قبل أن يُخبز. وعندما يُخبز، يمكن أن يوضع في الثلاجة، إذا لُفّ ضمن وعاء محكم الإغلاق.

درجة الصعوبة

سهل التحضير

يتطلب انتباهاً

يتطلب خبرة



الطحين والخميرة

إن صناعة الخبز الكامل التخمير تقتضي مراعاة وقت التخمير الكافي، سواء استعمل طحين القمح العادي أو الأسمر، أو الطحين المخلوط بطحين الذرة أو بطحين الشوفان. إن التخمير الزائد، ولو قليلاً، يسبب قشرة خشنة على الخبز وقواماً عجيباً. يحتاج العجين دائماً طحيناً أكثر مما تتطلبه الوصفة، لأن العجينة تتم على سطح عليه قليل من الطحين.

الحفق

يفشل المرء في صنع كعكة طرية، عندما لا يتم خفق خليط الزبدة والسكر تماماً، أو عندما يُضاف البيض إلى الخليط بشكل سريع. تأكدي من أنك تستعملين ملعقة لتخلطي الطحين بلطف، بدون تحريكه، لكيلا تطردي الهواء المختلط بالمزيج في أثناء الحفق.



yeast

based dough

بالخميرة

□■□ | مدة الطهي: حسب الاستعمال - مدة التحضير: ساعتان

طريقة التحضير

المقادير

1. ضعي الخميرة والسكر والماء في وعاء كبير (الصورة أ)، واخلطيها حتى يمتزج. ضعيها جانباً في مكان جاف، مدة خمس دقائق أو إلى أن تظهر رغوة (الصورة ب).
2. ضعي الطحين والملح في خلاط، واضغطي الخلاط مرة أو مرتين. وأثناء دوران الخلاط، صبي خليط الزيت والخميرة، ليتكوّن عجين سميك. اسكي العجين على سطح مرشوش عليه قليل من الطحين، واعجنه مدة 5 دقائق حتى يصبح الخليط ناعماً لماعاً (الصورة ج). أضيفي شيئاً من الطحين إذا كان ذلك ضرورياً.
3. ضعي قليلاً من الزيت في وعاء كبير، ثم رقي العجين ليشغطي سطحه بالزيت. غطي الوعاء بإحكام، بلفافة طعام بلاستيكية، وضعه في مكان دافئ جاف، مدة 1 211 - 2 ساعة، أو حتى يتضاعف حجم العجين. أخرجي العجين من الوعاء. أعجنه قليلاً قبل استعماله حسب المطلوب. اخبزي العجين في فرن حرارته 200 درجة مئوية.

نصيحة الطاهي:

لا تعجن العجين لمدة أطول مما توصي به التعليمات (الوصفة) لأنه يصبح عندئذ لزجاً جداً ويفقد الطراوة عند طبخه. على أية حال، من الضروري فعل ذلك حتى تفرغيه من الهواء، لكن عندئذ يجب تركه حتى يتضاعف حجمه.

تصنع 250 غراماً من العجين



ج



ب



أ

baking powder
based dough

العجين المعجون بـ«البيكنغ باودر»

□□□ | مدة الطهي: حسب الاستعمال - مدة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

1. انخلي الطحين مع «البيكنغ باودر» في وعاء، وأضيفي السكر. ضعي قليلاً من الزبدة بأطراف أصابعك حتى يصبح الخليط شبيهاً بكسر الخبز الرقيق.
2. اصنعي حفرة في وسط الخليط، باستعمال سكين مستديرة الطّرف، اخلطي ذلك بالبيض والحليب الكافي لتكوّن عجيناً طرياً.
3. اقلي العجين على سطح مرشوش بقليل من الطحين، واعجنيه بأطراف الأصابع حتى يصبح طرياً. اضغطي العجين بقفا اليد حتى يصبح مستوياً وبالشكل المرغوب، واخبريه بعد ذلك على درجة حرارة 250 مئوية حتى ينضج ويصبح أشقر اللون.

يكفي 500 غرام من العجين

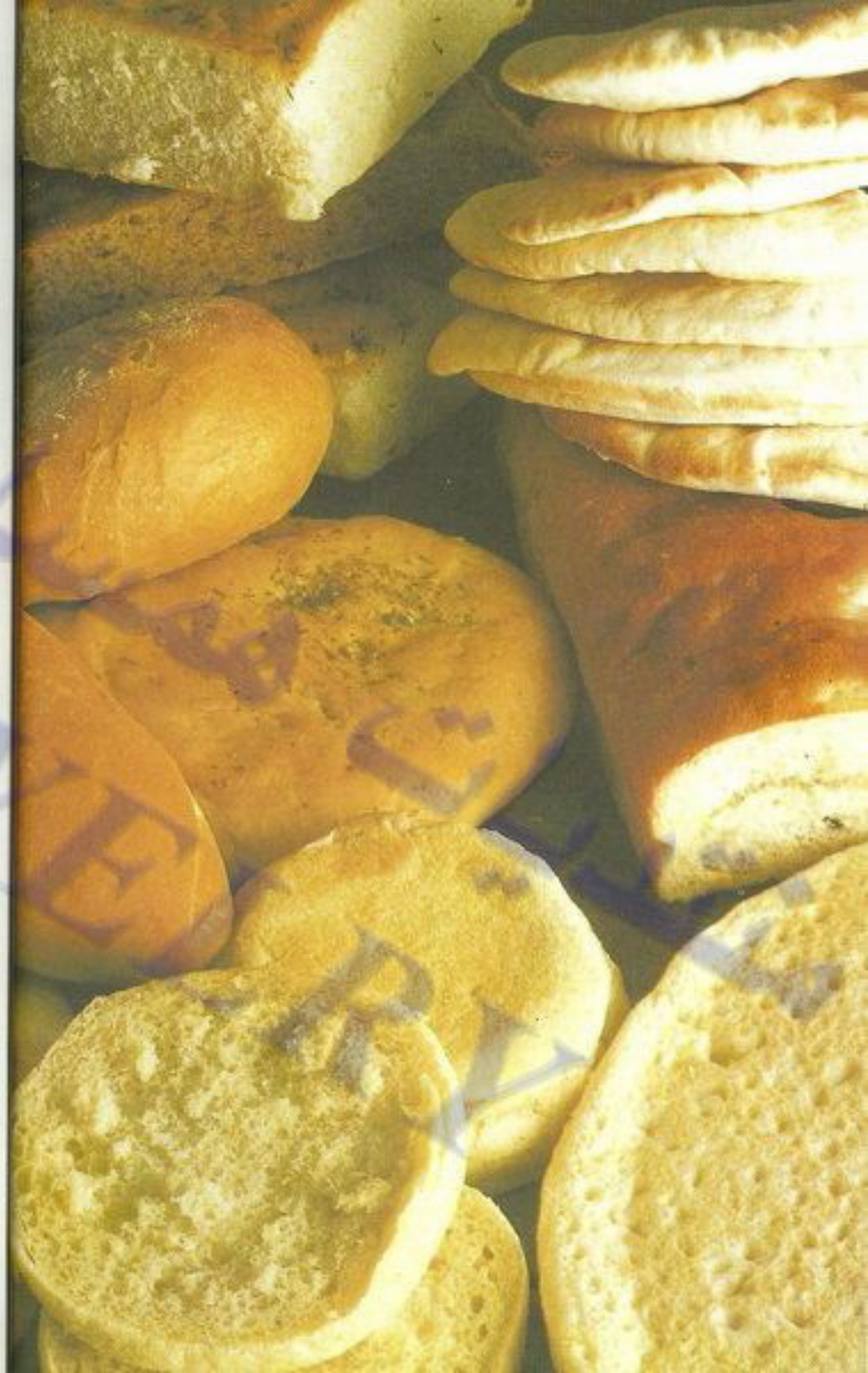
نصيحة الطاهي:

هذا خيار جيد لاستعمال عجين بـ«البيكنغ باودر»، عندما يكون الوقت قصيراً. تكون مدة الشواء أقل عند استعمال عجين معجون بـ«البيكنغ باودر» (خميرة الخبز).



المقادير

- كوبان أو ما يعادل 250 غ من الطحين الخمر
- ملعقة صغيرة من «البيكنغ باودر» (خميرة الخبز)
- ملعقتان صغيرتان من السكر
- 60 غ من الزبدة المقطّعة
- بيضة واحدة مخفوقة قليلاً
- 211 كوب أو ما يعادل 125 مل من الحليب



□□ | مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 30 دقيقة

المقادير

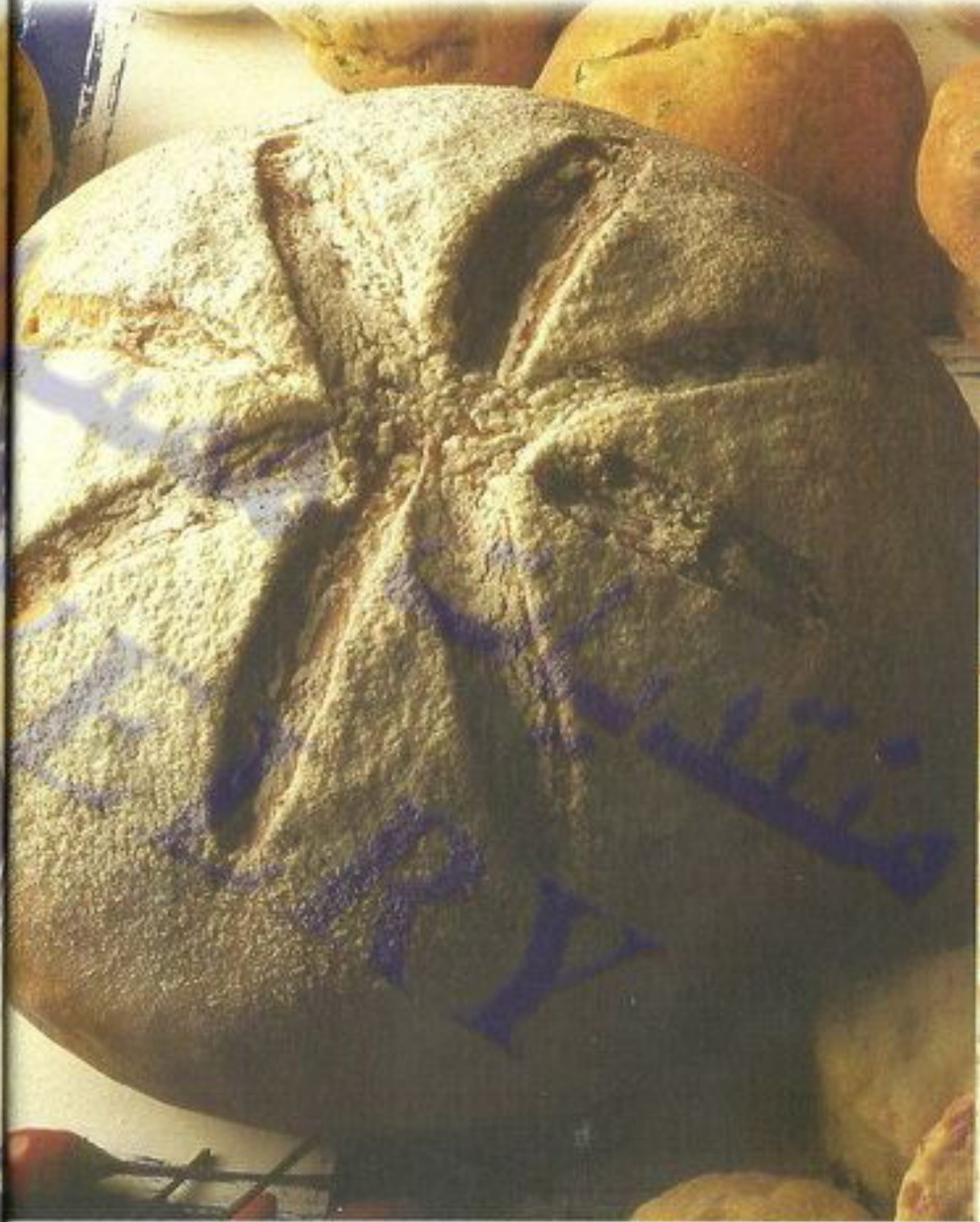
طريقة التحضير

1. انخلي الطحين وبيكربونات الصودا والملح في وعاء للخلط. ضعي قليلاً من الزبدة، باستعمال أطراف الأصابع حتى يصبح الخليط شبيهاً بكيسر الخبز الخشن. اصنعي حفرة في وسط المزيج وصبي الحليب. اخلطي المزيج بسكين مستديرة الطرف حتى يتكون عجين طري.
2. اقلي العجين على سطح مرشوش بالطحين، واعجنه قليلاً حتى يصبح طرياً. شكليه في قطع مستديرة يبلغ قطر كل منها 18 سنتمتر، وضعيها على طبق مدهون ومرشوش بالطحين. قطعي كل قطعة إلى ثماني قطع باستعمال سكين حادة. رشي عليها قليلاً من الطحين واخبزيها في فرن على درجة حرارة 200 مئوية.

.....
لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

لتصنعي رغيفاً، عندما تحتاجين للخبز فجأة، ضعي عليه كثيراً من دبس السكر أو العصير الذهبي اللون. خبز الصودا مصنوع من الطحين مع بيكربونات الصودا وليس من الطحين مع الخميرة؛ لذلك لا يحتاج إلى أن ينتفخ. ومن الأفضل أكله ساخناً قليلاً.



خبز الذرة (القمح)

simple cornbread

البسيط

□□□ | مدة الطهي: 25 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. انخلي الطحين مع «البيكنغ باوذر» والملح. حركي السكر مع البوليتا. أضيفي البيض والحليب والزبدة المذابة. اخفقي الخليط حتى يصبح ناعماً تماماً.
 2. صبّي هذا المزيج في قالب (23 x 23 x 5 سنتمترات) مغطى بورقة طبخ واخبريه على درجة حرارة 220 مئوية، مدة 20 - 25 دقيقة.
 3. اخرجيه من القالب وقطعيه إلى مربعات ليُقدّم بالزبدة.
- ل 4 أشخاص

المقادير

- < 125 غ من الطحين المتخّل
- < 4 ملاعق صغيرة من البيكنغ باوذر «خميرة الخبز»
- < 413 ملعقة صغيرة من الملح
- < 30 غ من السُكّر
- < 125 غ من البوليتا
- < بيضتان
- < كوب أو ما يعادل 250 مل من الحليب
- < 30 غ من الزبدة
- < زبدة للتقديم

نصيحة الطاهي:

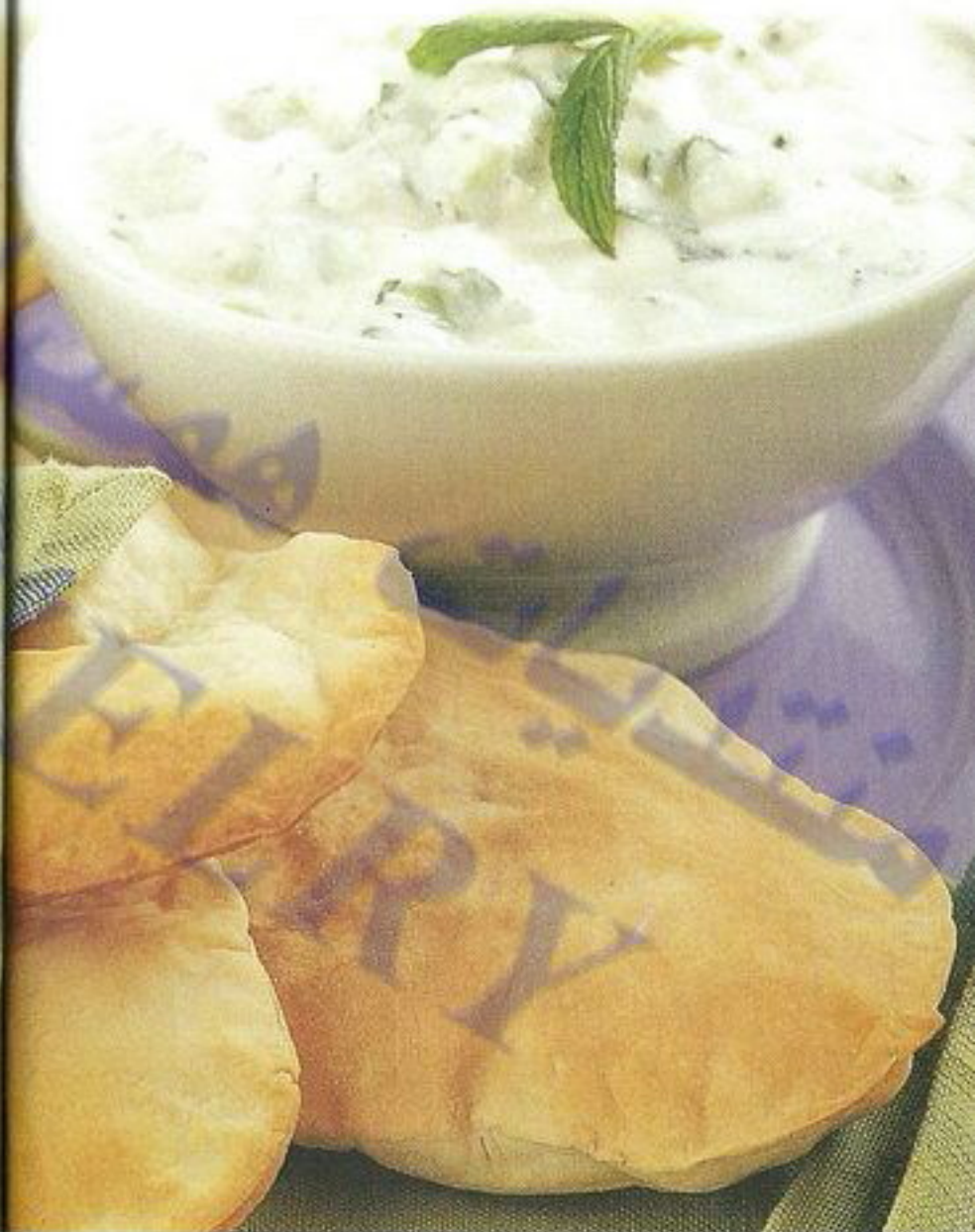
يمكن أن تُستبدل بالبوليتا كرات لطيفة من الشوفان. هذه الوصفة مثالية عند شرب شاي في المساء.



unleavened bread

خبز

بدون خميرة



□□□ | مدة الطهي: 4 دقائق - مدة التحضير: 45 دقيقة

المقادير

طريقة التحضير

1. اخلطي الطحين والملح في وعاء، واصنعي حفرة في الوسط. أضيفي الماء والزبدة المصفاة واخلطي المكونات لتصبح عجينة ناعماً. اتركي العجين ليرتاح، مدة 20 دقيقة.
2. خذي ملء ملعقتين كبيرتين من العجين ولفيه بشكل كرات. لفي كل كرة لتصنع منها أشكالاً بيضاوية، رقيقة جداً. ضعي الخبز على صينية خبز لا تلتصق، واخبزيها على درجة حرارة 220 مئوية، مدة 2 - 4 دقائق أو حتى تصبح محمصة قليلاً.

تعمل 12 قطعة مستديرة

نصيحة الطاهي:

لتصفي الزبدة، ضعها في مقلاة صغيرة، واغليها قليلاً ثم اتركيها تبرد. أزيل الرغوة من وجه الزبدة والمصل المترسب في الأسفل؛ استعملي الطبقة المركزية، التي هي الزبدة المصفاة.



الصعتر

thyme and

chili cornbread

والخبز الحار

□□□ | مدة الطهي: 45 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. انخلي الطحين والبوليتا والبيكنغ باوذر معا في وعاء. أرجعي القشور إلى الوعاء. أضيفي جبنة البارميزان والصعتر والليمون وقطع الفلفل الحار، وامزجيها تماما.
2. ضعي الحليب والزيت والبيض في وعاء صغير، واخلطيها تماما. حركي الحليب واخلطيه مع المزيج بشكل جيد.
3. اسكبي الحليب، مملعة في صينية معدنية للخبز سعتها 11 × 21 سنتمراً. امسحي وجه الخليط بسكين، زيني به بغصينات الصعتر، واخلطيه على درجة حرارة 190 مئوية، مدة 45 دقيقة أو حتى ينضج الرغيف عندما تفحصينه بسيخ. ضعي الرغيف في صينية معدنية، مدة 5 دقائق، قبل أن تضعيه على مشبك سلكي لكي يبرد قليلاً. قدميه دافئاً.

يعمل رغيفا حجمه 11 × 21 سنتمراً

نصيحة الطاهي:

الصعتر الحامض هو خيار بديل ولذيذ من الصعتر العادي في هذه الوصفة. إذا استعملت الصعتر الحامض، لا تستعملي قشور الليمون.

المقادير

- < كوب أو ما يعادل 155 غ من الطحين الأسمر
- < 413 كوب أو ما يعادل 125 غ من البوليتا
- < 3 ملاعق صغيرة من «البيكنغ باوذر»
- < 60 غ من جبنة البارميزان المبشورة
- < ملعقتان كبيرتان من الصعتر الطازج المفروم
- < ملعقة صغيرة من بشر الليمون
- < ملعقة صغيرة من قشر الفليفلة الحارة
- < 155 مل من الحليب
- < 411 كوب أو ما يعادل 60 مل من زيت الزيتون
- < بيضتان، مخفوقتان قليلاً
- < 3 غصينات من الصعتر الطازج



□□□ | مدة الطهي: 45 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

طريقة التحضير

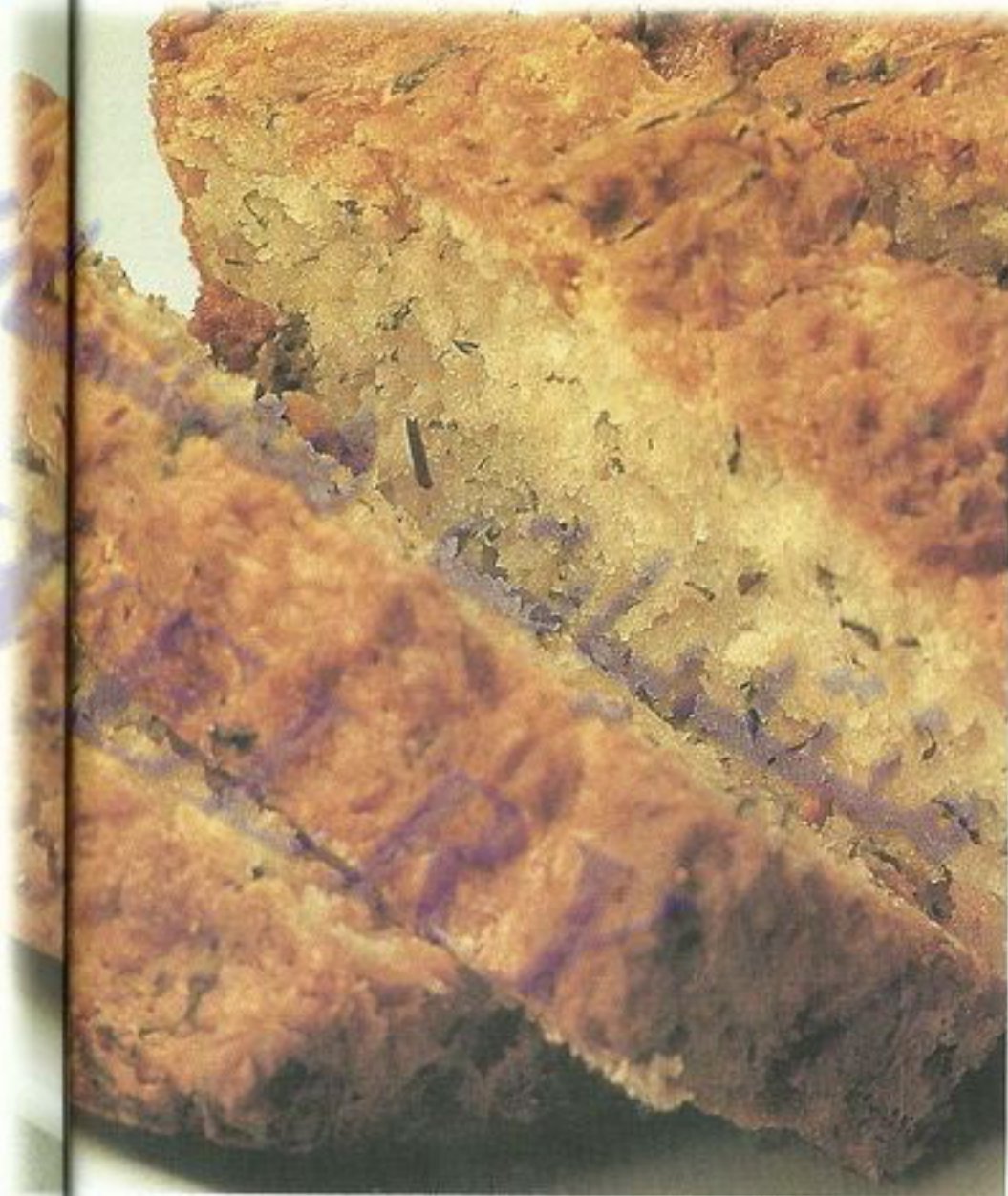
- < كوبان أو ما يعادل 125 غ من الطحين العادي المنخول
- < ملعقتان صغيرتان من البيكنغ باوذر
- < ملعقة صغيرة من الملح
- < ملعقة صغيرة من مرق الدجاج
- < ملعقتان كبيرتان من «إكليل الجبل» الطازج المفروم أو ملعقة صغيرة من «إكليل الجبل» المجفف
- < ملعقتان كبيرتان من الثبث (بقلة) الطازج المفروم
- < ملعقتان كبيرتان من قطع التوم العطر المفروم
- < ملعقتان كبيرتان من القصعين (المريمية) الطازج المفروم، أو ملعقة صغيرة من القصعين المجفف
- < 185 غ من جبن الشيدر اللذيذ المفروم
- < بيضة واحدة مخفوقة قليلاً
- < 155 مل من الحليب
- < 30 غ من الزبدة المذابة

1. ضعي الطحين والبيكنغ باوذر والملح وإكليل الجبل والثبث والشوم المعمر والقصعين، والمرق و12 غراماً من الجبنة في وعاء، واخلطيها جيداً.
2. اخلطي البيض مع الحليب والزبدة. أضيفي البيض ليحف وامنزجيه بشكل جيد.
3. إستعملي الملعقة لسكب الخليط في صينية معدنية للخبز (11 × 21 سنتمراً)، بعد أن تكوني قد زيت وغطيت الصينية. رشي الجبنة واخبزي على درجة حرارة 190 مئوية، مدة 45 دقيقة أو حتى ينضج الخليط عندما يفحص بواسطة سيخ. ضعيه على مشبك سلكي حتى يبرد.

يكفي لرغيف 11 × 21 سنتم

نصيحة الطاهي:

مرة أخرى، حاولي أن تخلطي الصغتر مع العجين، ضعي أوراق وبذور الشمار وإكليل الجبل والقصعين، للحصول على رغيف كلاسيكي بنكهة الأعشاب على الطريقة الفرنسية.



□□■ | مدة الطهي: 35 دقيقة - مدة التحضير: 10 دقائق

المقادير

طريقة التحضير

1. اخلطي الزيت والسكر في وعاء كبير. < 3 ملاعق كبيرة من الزيت < 4/3 كوب أو ما يعادل 190 غ من السكر الكاسترد < بيضتان مخفوقتان قليلاً < ملعقة صغيرة من خواص الوانيللا
 2. انقلي المزيج، بالملعقة، إلى مقلاة مستديرة مدهونة ومغطاة، قطرها 20 سنتمراً، واخبزيه على درجة حرارة 180 مئوية، مدة 30 - 35 دقيقة، أو إلى أن ينضج. دعي القالب مدة 5 دقائق قبل أن تنقليه إلى مشبك سلكي لكي يبرد.
-
لـ 12 شخصاً
- < 2/1 كوب أو ما يعادل 80 غ من الكشمش < 4/10 غ من التفاح الملعب المقطع غير المحلى والجفف < ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور < 2/11 كوب أو ما يعادل 211 غ من التوابل المختلفة المطحونة < 2/11 ملعقة صغيرة من الخمر المنخول من الطحين المخمر المنخول

نصيحة الطاهي:

يمكن الحصول على رائحة زكية لهذه الوصفة، إذا خلطت بقرفة مطحونة وحب الهال وأنواع التوابل جميعها.



■ ■ ■ | مدة الطهي: 12 دقيقة - مدة التحضير: 25 دقيقة

طريقة التحضير

المقادير

1. ضعي الزبدة والسكر الناعم وخواص الوانيللا في وعاء، واخفقيها حتى تصبح مزيجاً رقيقاً خفيفاً. انخلي الطحين والبيكنغ باودر ومسحوق «الكاسترد». لفي مزيج الطحين والحليب، بالتعاقب، في مزيج الزبدة.
 2. رَقّقي ملء ملاعق صغيرة من المزيج إلى كرات تضعينها على أطباق خبز مزينة. اطبعي بصمة إبهام في وسط كل كعكة.
 3. املئي حفرة بصمة الإبهام بمعلقة صغيرة من المربى أو خشارة الليمون أو الشوكولا. اخبزي على درجة حرارة 190 مئوية، مدة 12 دقيقة أو حتى تحمر الكعكات. انقليها إلى مشبك سلكي لكي تبرد.
- تعمل 30 قطعة

- < 185 غ من الزبدة المخفوقة
- < 211 كوب أو ما يعادل 45 غ من سكر ناعم منخول
- < ملعقة صغيرة من خواص الوانيللا
- < ملعقة صغيرة من البيكنغ باودر
- < 211 كوب أو ما يعادل 185 غ من الطحين العادي
- < 211 كوب أو ما يعادل 60 غ من مسحوق «الكاسترد»
- < 411 كوب أو ما يعادل 60 مل من الحليب
- < مربى، خشارة الليمون أو الشوكولا المفرومة

نصيحة الطاهي:

لفي العجين بلفات طعام بلاستيكية، وبرديها، مدة 30 دقيقة على الأقل، وذلك لكي تسهلي تكوينها على شكل كرات. للحصول على طعم البندق المحمص اللطيف، رَقّقي الكرات مع السمسم، قبل صنع بصمة الإبهام والحشوة.



cinnamon crisps

بسكويت القرفة

المقرمش

■ ■ ■ | مدة الطهي: 8 دقائق - مدة التحضير: 25 دقيقة

المقادير

طريقة التحضير

1. ضعي الزبدة و 4/3 الكوب من السكر في وعاء واخفقي حتى يصبح المزيج رقيقاً خفيفاً. أضيفي البيض واخفقي المزيج جيداً.
2. انخلي الطحين والبيكنغ باودر وبيكربونات الصودا معاً وحركي ذلك مع مزيج الزبدة. انقلي العجين إلى سطح مرشوش بالطحين، واعجنه برفق. لفي هذا في لفافة للطعام، وضعيه في البراد، مدة 30 دقيقة أو حتى يتكثف.
3. ضعي القرفة وما تبقى من السكر في وعاء صغير واخفطي حتى يمتزج كل ذلك. رقي العجين كي يصبح كرات صغيرة، ثم رقي الكرات في مزيج السكر. ضعي كل 5 سنتمترات وحدها على أطباق خبز مزيتة قليلاً واخبزي على درجة حرارة 180 مئوية، مدة 8 دقائق أو حتى تحمر. انقليها إلى مشابك سلكية لكي تبرد.

تعمل 25 قطعة

نصيحة الطاهي:

يجعل السمن أو الدهن، في أي شكل كان، المادة المخبوزة طرية، ويساعد على تحسين نوعيتها. في أكثر المواد المطبوخة، تكون السمينة العالية الجودة والزبدة قابلتين للتبادل.



الكعك المحلى الثلاثي المكسو بالشوكولا

triple

choc-chip cookies

□□□ | مدة الطهي: 15 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

طريقة التحضير

1. امزجي السكر والسمن وخواص الوانيللا بالبيض، واخفقي المزيج جيداً.
 2. انخلي الطحين والبيكنغ باودر واضيفيه إلى المزيج القشدي اللون. أضيفي قطع الشوكولاته قليلة الحليب، وشوكولاته القضمات البيضاء وحركي المزيج.
 3. ضعي ملاعق صغيرة من المزيج على أطباق فرن مزيتة قليلاً.
 4. اخبزي على درجة حرارة 180 مئوية، مدة 15 دقيقة. برّدي ذلك على طبق (صينية) لمدة 5 دقائق، قبل أن تنقلي الكعك إلى مشبك سلكي ليبرد، احتفظي به في وعاء محكم الإغلاق.
- تعمل 36 قطعة

- < 211 كوب أو ما يعادل 120 غ من السكر الكاسترد
- < 211 كوب أو ما يعادل 75 غ من السكر الحام (غير المكرر)
- < 175 غ من السمن
- < 211 ملعقة صغيرة من خواص الوانيللا بيضة واحدة
- < 413 كوب أو ما يعادل 210 غ من الطحين العادي
- < 211 1 ملعقة صغيرة من البيكنغ باودر
- < 211 كوب أو ما يعادل 75 غ من كل من الشوكولاته العادية، والشوكولاته قليلة الحليب وشوكولاته القضمات البيضاء

نصيحة الطاهي:

راقبي بعناية مدة الطبخ. إن الكعك ينضج بسرعة، ويمكن أن يحترق.



■ ■ ■ | مدة الطهي: 10 دقائق - مدة التحضير: 40 دقيقة

المقادير

طريقة التحضير

1. اخلطي السمن والسكر الحام مع صفرة البيض حتى يصبح المزيج كالقشدة. أضيفي، إلى ذلك الطحين وبيكربونات الصودا والزنجبيل، بالشدرنج، حتى تمتزج هذه العناصر بخليط القشدة وبالشراب الذهبي. اعجني كل ذلك بلطف، ليصبح العجين ناعماً.
2. اقسمي العجين إلى قطع صغيرة. رقي كل قطعة ليصبح سمكها 2/1 سنتمتر، وذلك بين قطعتي ورق غير نافذ للزيت (السمن). اقطعي الرقائق إلى أشكال بأداة قاطعة.
3. ضعي القطع، بلطف، على أطباق. اخبزي على درجة حرارة 180 مئوية، مدة 10 دقائق. برّدي هذه القطع على أطباق. زينها بغطاء جليدي (سكر وزبدة وحليب وبيض) حسب الرغبة.

تكفي لصنع ما يقارب 20 شكلاً (حسب الحجم)

نصيحة الطاهي:

تقليد أشكال الناس في الخبز يُسمّى الأطفال. وهذه الأشكال تزين رافع، إذا ربطت بالأشرطة وعُلقت على النوافذ أو على أشجار عيد الميلاد.



حساء (شورية) البسكويت chili

الحار

soup biscuits

■ ■ ■ | مدة الطهي: 18 دقيقة -- مدة التحضير: 30 دقيقة

طريقة التحضير

1. اطبخي لحم العجل في مقلاة غير لاصقة، على درجة حرارة عالية قليلاً، مدة 3 - 4 دقائق أو حتى يصبح هشاً. انقلي اللحم من المقلى ونشفيه على ورقة خاصة للطبخ ماصة للدهون والزيوت.
2. انخلي الطحين والبيكنغ باودر والملح، واخلطي الجميع في وعاء. امسحي بالزبدة على المزيج بأطراف الأصابع حتى يصبح شبيهاً بكسرات الخبز الخشنة.
- 3.حركي لحم العجل والفلفل الحار في مزيج الطحين. أضيفي الحليب واخلطي حتى يتكوّن عجين ناعم. انقلي ذلك إلى سطح مزيت واعمديه بلطف بأطراف الأصابع حتى يصبح ناعماً.
4. باستعمال كعب اليد، اضغطي العجين بلطف ليصبح سمكه ستمتراً واحداً. استعملي أداة قطع للمعجنات طولها 5 سنتمترات، لتصنعي قطعاً مستديرة. ضعي هذه القطع على صينية خبز مزيتة وامسحيها بالزبدة المذابة. اخبزي على درجة حرارة 220 مئوية، مدة 12 - 15 دقيقة أو حتى تصبح القطع عمرة. انقليها من الصينية وبرديها على مشبك سلكي، أو قدميها دافئة مكسوة بالزبدة.

تعمل 16 قطعة بسكويت

نصيحة الطاهي:

هذا البسكويت طبق رائع من المقبلات مع المشروبات. يمكن أن يخزن البسكويت لبعض الوقت في أوعية محكمة السد.

المقادير

- < شريحتان من لحم العجل مفرومتان بشكل جيد
- < 250 غ من الطحين
- < 3 ملاعق صغيرة من البيكنغ باودر
- < 211 ملعقة صغيرة من الملح
- < 90 غ من الزبدة
- < 90 غ من جبن الشيدر المبشور
- < قرنان من الفليفلة الحارة الحمراء، خاليان من البذور ومفرومان جيداً
- < 170 مل من الحليب
- < 30 غ من الزبدة المذابة



كعك محلي هلالى الشكل «كرواسان»

croissants

■ مدة الطهي: 25 دقيقة - مدة التحضير: عدة ساعات

المقادير

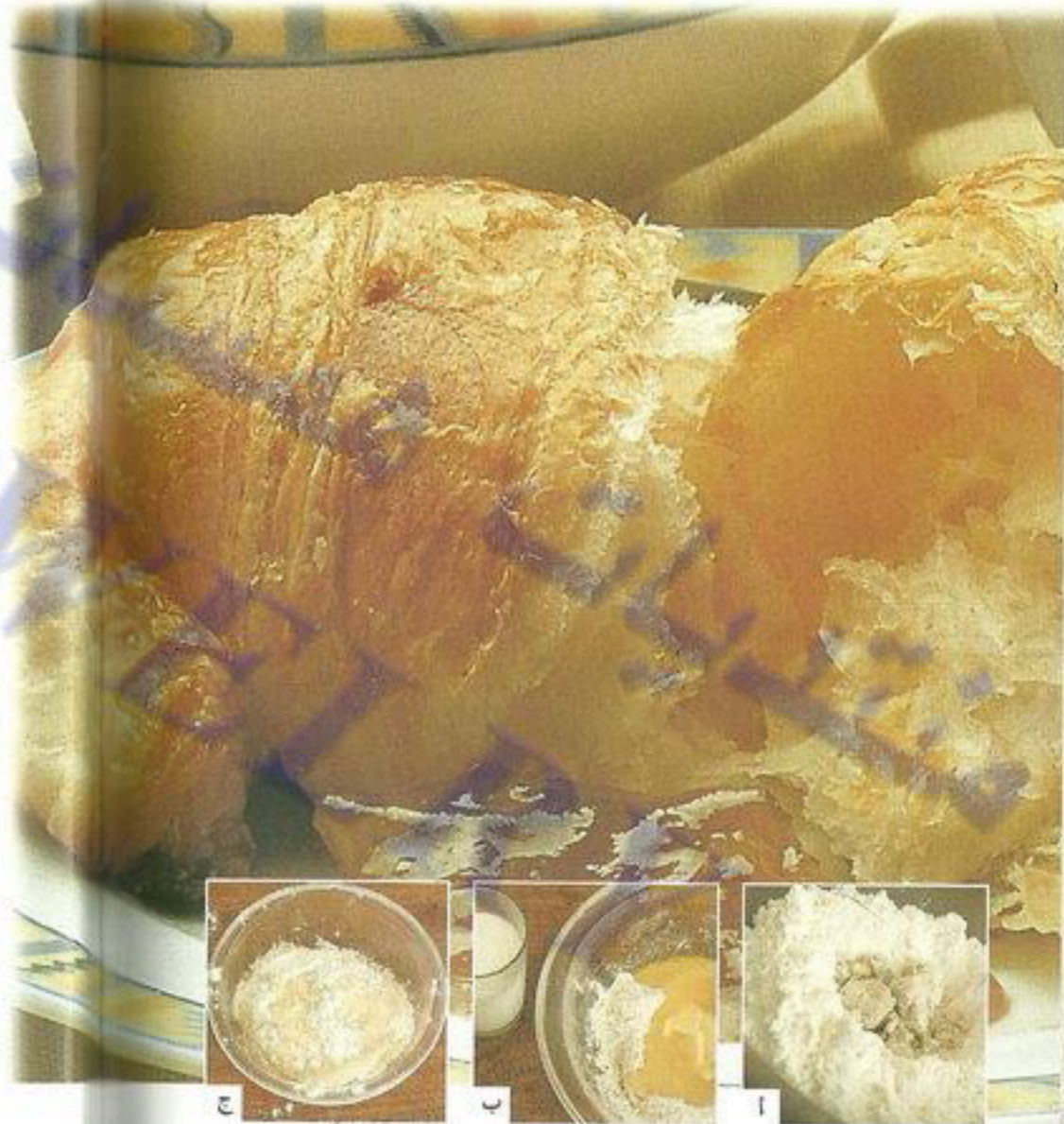
طريقة التحضير

1. اتخلي الطحين على لوحة واقسميه إلى أربعة أقسام. خذي الربع واصنعي حفرة في الوسط. ضعي الخميرة في الوسط (الصورة أ)، واخلفي ذلك مع نحو 2 - 3 ملاعق من مزيج الماء والحليب. يجب أن تذوب الخميرة في العجين ويصبح العجين طرياً.
2. جهزي قدرًا صغيراً من الماء الدافئ، وأسقطي فيه كرة العجين الخمير، وضعي ذلك جانباً. أضيفي الملح إلى ما بقي من الطحين، اصنعي حفرة في وسطه، مع نصف كمية الجبن الناعم (الصورة ب)، واشتغلي مضيفة كمية كافية من خليط الماء والحليب، لكي تصنعي عجينة صلباً.
3. اعجنّي الخليط مدة 5 دقائق تقريباً. ارفعي العجين الخمير من الماء - يجب أن يكون طرياً كالإسفننج ومتنفساً - اخلفي العجين جيداً.
4. ضعي العجين في وعاء (الصورة ج). غطّيه بطبق وضعه في البراد، مدة 12 ساعة. رقّي العجين إلى شكل مربع، وضعي ما بقي من الزبدة الباردة في الوسط ولقيه كالرزمة.
5. قسّمي العجين ثلاث مرات ليصبح طرياً، ومرة رابعة إذا لم تكن الزبدة قد امتزجت تماماً معه. أربحي العجين بين كل مرتين من الثقليل، وبرّديه قبل أن تشكّليه. عندما يصبح جاهزاً، رقّيه كثيراً ليصبح على شكل مستطيل. اقسّمه قسمين متساويين، واقطعي كل قسم إلى مثلثات. رقّقي كل مثلث مبتدئة من القاعدة، وأقلمي الطرف مع بيض مخفوق. لثّي ذلك لتشكّلي هلالاً، ثم ضعيه على صينية خبز رطبة. اتركيه ليرتاح مدة 10 دقائق ثم اسحبه ببيض مخفوق. اخبزي على درجة حرارة 200 متوبة، مدة 25 دقيقة تقريباً.

نصيحة الطاهي:

يحتاج عججين «الكرواسان» إلى مراحل كثيرة من العجن والانتفاخ. يمكن أن يُستعاض عن وقت التبريد في البراد بوضعه في الشلاحة، مدة تبلغ 30 دقيقة. وفي هذه الحال، يعاد عجن العجين مرة ثانية.

لله أشخاص



□□□ مدة الطهي: 30 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

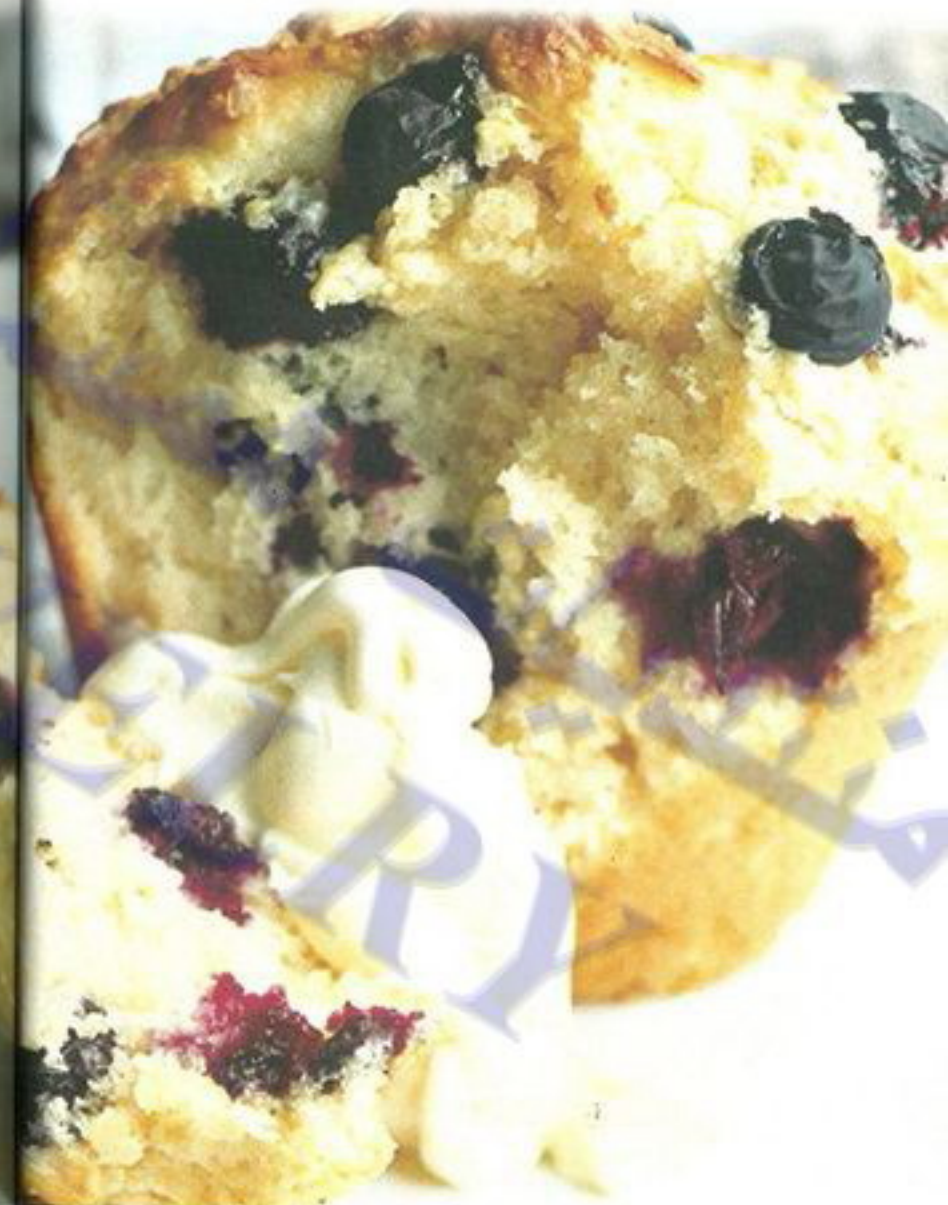
طريقة التحضير

1. انخلي الطحين والبيكنغ باوذر، معاً، في وعاء. أضيفي السكر واخلطي المزيج تماماً.
2. أضيفي البيض والحليب والزبدة. أضيفي خليط البيض وثمر العنبيّة، لتجفّف المواد، واخلطيها جيداً.
3. ضعي المزيج، بواسطة ملعقة، في 6 قوالب سعة القالب الواحد 250 مل، وذلك لصنع الفتائر الرقيقة المستديرة (الموفنيات). رشي السكر على الفتائر واخبزيها على درجة حرارة 200 متوبة، وذلك مدة 20 - 30 دقيقة أو حتى تنضج الفتائر حينما تفحص بالسيخ. انقليها إلى مشبك سلكي كي تبرد.

تعمل 6 قطع

نصيحة الطاهي:

يمكن إضافة قشور البرتقال الرقيقة إلى هذا المزيج، وذلك لإغناء طعم العنبيّات. بلورات سكر القهوة هي قطع سكر بنية ذهبية. إذا لم تكن متوفرة، فإنه يمكن استعمال السكر الخام (غير المكرر) بدلاً منها.



فطائر (موفينات) نخالة apricot الشوفان المشمشية oat bran muffins

□□□ | مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. انخلي الطحين والبيكنغ باودر معاً في وعاء. أضيفي نخالة الشوفان والمشمش والكشمش (الصورة أ). اخلطي المكونات واتركيها جانباً.
 2. أضيفي البيض والحليب والشراب الذهبي والزبدة (الصورة ب).
 3. أضيفي خليط الحليب ليخفف المواد، واخلطيه (الصورة ج) حتى يمتزج بعضه مع بعض تماماً. انقلي الخليط بالملعقة واسكبيه في 6 قوالب موفين مزينة، سعة كل منها كوب واحد أو 250 مل، واخبرزي على درجة حرارة 180 مئوية، مدة 15 - 20 دقيقة أو إلى أن تنضج الفطائر عندما تفحص بواسطة سيخ، قدمي هذا الطعام ساخناً أو دافئاً أو بارداً.
-
يعمل 6 قطع

نصيحة الطاهي

قدمي هذه الفطيرة (الموفين) لوجبة الصباح، أو الغداء، المبكر، وقدميها دافئة فور خروجها من الفرن، مقسمةً ومكسوةً بالزبدة وربما برذاذ (بقطرات) العسل.

المقادير

- < كوبان أو ما يعادل 250 غ من الطحين العادي
- < ملعقتان صغيرتان من البيكنغ باودر
- < كوب أو ما يعادل 45 غ من نخالة الشوفان
- < 60 غ من المشمش الجفف المقطع
- < 60 غ من الكشمش
- < بيضة مخفوقة قليلاً
- < 1 2/1 كوب أو ما يعادل 325 مل من مخيض الحليب أو الحليب
- < 4/1 كوب أو ما يعادل 60 مل من الشراب الذهبي
- < 90 غ من الزبدة المذابة



ج

ب

أ

■□■ مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 35 دقيقة

المقادير

- < 211 كوب أو ما يعادل 125 غ من السكر الحام (غير المكرر)
 < 411 كوب أو ما يعادل 60 مل من الزيت النباتي
 < ملعقة صغيرة من خلاصة الليمون
 < 211 كوب أو ما يعادل 125 غ من الطحين
 < ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
 < 211 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
 < 211 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة
 < حبتان من الإجااص منزوعتا البذور ومقطعتان ومقطعتان إلى مكعبات صغيرة
 < 155 غ من الزنجبيل الحلي بالسكر، أو منقوع الزنجبيل المقروم
 < (بصلة قشدة) الزنجبيل
 < 411 كوب أو ما يعادل 250 مل من القشدة الرائبة
 < 411 كوب أو ما يعادل 60 غ من القشدة الرائبة
 < ملعقة كبيرة من عصير العنب أو التفاح
 < ملعقة كبيرة من قطع الزنجبيل المحلاة أو من شراب الزنجبيل

طريقة التحضير

1. ضعي السكر والزيت والبيض وخواص الوانيللا، في وعاء، واخفقيها حتى تمتزج. انخلي الطحين مع بيكربونات الصودا والزنجبيل وجوزة الطيب. اخلطي مزيج الطحين بخليط البيض، ثم لفي الإجااص وقطع الزنجبيل.
2. اسكبي الخليط، بالملعقة، في 6 قوالب كبيرة للموفين مزينة قليلاً، واخبزي على درجة حرارة 180 مئوية مدة 20 دقيقة. قللي حرارة الفرن إلى 160 مئوية واخبزي مدة 15 - 20 دقيقة أو حتى ينضج الكعك عندما يفحص بواسطة سبيغ.
3. للحصول على قشدة (كريم) الزنجبيل، ضعي «الكريم الرائب» والعسل في وعاء واخفقيهما حتى يتكوّن وجه ناعم. أضيفي عصير العنب أو التفاح والزنجبيل المطحون واخفقي ليتم المزج جيداً. لفي الزنجبيل المقروم. قدمي الكعك ساخناً أو دافئاً ومعه كريم الزنجبيل.

له أشخاص

نصيحة الطاهي:

للحصول على شراب الزنجبيل، اخلطي غصون الزنجبيل، بـ 6 ملاعق مائدة من السكر، وكوب ماء، وضعي ذلك في درجة حرارة منخفضة. لتجميد (لجعله طبقة ثقيلة) الزنجبيل، اطبخيه ببطء في مقلى مع الزبدة والسكر.



فطائر الموفين بالموز ورقائق الشوكولا

banana

choc-chip muffins

■□□■ مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 5 دقائق

المقادير

- طريقة التحضير**
1. اهرسي الموزة في وعاء للخلط، أضيفي الحليب والبيض والسمن المذاب (الصورة أ)، واخلطي الجميع جيداً.
 2. حركي الطحين المنخول والبيكنغ باودر والسكر وقطعي الشوكولا (الصورة ب) واخلطي هذا المزيج بالمزيج السابق.
 3. استعملي الملعقة لسكب المزيج الجديد في قوالب للفطائر. اخبزي على درجة حرارة 190 مئوية (الصورة ج)، مدة 20 دقيقة. قدّمي ذلك دافئاً أو بارداً.
-
يعمل 12 قطعة

نصيحة الطاهي:

- تكون الفطائر جاهزة عندما يتم فحصها بأن تُشكّ بالسيخ في وسطها ويخرج السيخ نظيفاً وجافاً. أخرجي الفطائر من القوالب وبرديها على مشبك سلكي.



■ ■ ■ | مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 35 دقيقة

المقادير

- < 90 غ من الزبدة
- < 8 رؤوس بصل أخضر مفرومة
- < 315 غ من الطحين
- < 125 غ من الطحين الخمر
- < 3 ملاعق صغيرة من اليكنغ باودر
- < 211 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
- < 4 ملاعق صغيرة من السكر
- < ملعقة صغيرة من البقدونس الطازج المفروم
- < ملعقة ريحان مفروم
- < 125 مل من مخيض الحليب أو الحليب
- < 3 بيضات مخفوقة قليلاً
- < بيضة واحدة مخفوقة مع 211 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون

نصيحة الطاهي:

أضيفي البصل الأخضر والأعشاب إلى هذا الرغيف. يكون العجين عندئذ على شكل أقراص لصنع أقراص خبز بنكهة الأعشاب اللذيذة، بصورة سريعة.



طريقة التحضير

1. أذبي الزبدة في مقلاة واطبخيها مع البصل الأخضر، على درجة حرارة معتدلة، مدة 2 - 3 دقائق أو حتى ينضج البصل قليلاً. ارفعي عن النار وضعي جانبا.
2. انخلي الطحين والطحين الخمر والبيكنغ باودر وبيكربونات الصودا في وعاء كبير للخلط. أضيفي البقدونس والريحان والسكر وحركي هذه العناصر. أضيفي الحليب والبيض والبصل واخلطي كل ذلك مع الطحين لتكوّني العجين.
3. انقلي ذلك على سطح مرشوش بالطحين، واعجنيه حتى يصبح ناعماً. اقسمي العجين إلى 12 قطعة وربّتي واطبقي كل قطعة لكي تصبح كروية، ثم ضعيها على أطباق خبز مزينة ومرشوشة بالطحين. امسحي كل كرة بالبيض والزيت واخبزيها على درجة حرارة 180 مئوية، مدة 30 - 35 دقيقة أو إلى أن يعمل 12 قرصاً

فطائر (موفينات) mushroom
المفطر mullins

■ □ | مدة الطهي: 25 دقيقة - مدة التحضير: 35 دقيقة

المقادير

- < كوبان أو ما يعادل 250 غ من الطحين العادي
- < ملعقة كبيرة من البيكنغ باودر
- < 60 غ من المفطر الطازج المقروم
- < 211 كوب أو ما يعادل 75 غ من أرز بني مطبوخ
- < 211 كوب أو ما يعادل 60 غ من جبن الشيدر اللذيذ المقروم
- < ملعقة كبيرة من البقدونس
- < ملعقتان صغيرتان من الثوم المعمر المقروم
- < 125 غ من السمن المذاب
- < كوب أو ما يعادل 250 مل من الحليب
- < بيضة مخفوقة واحدة

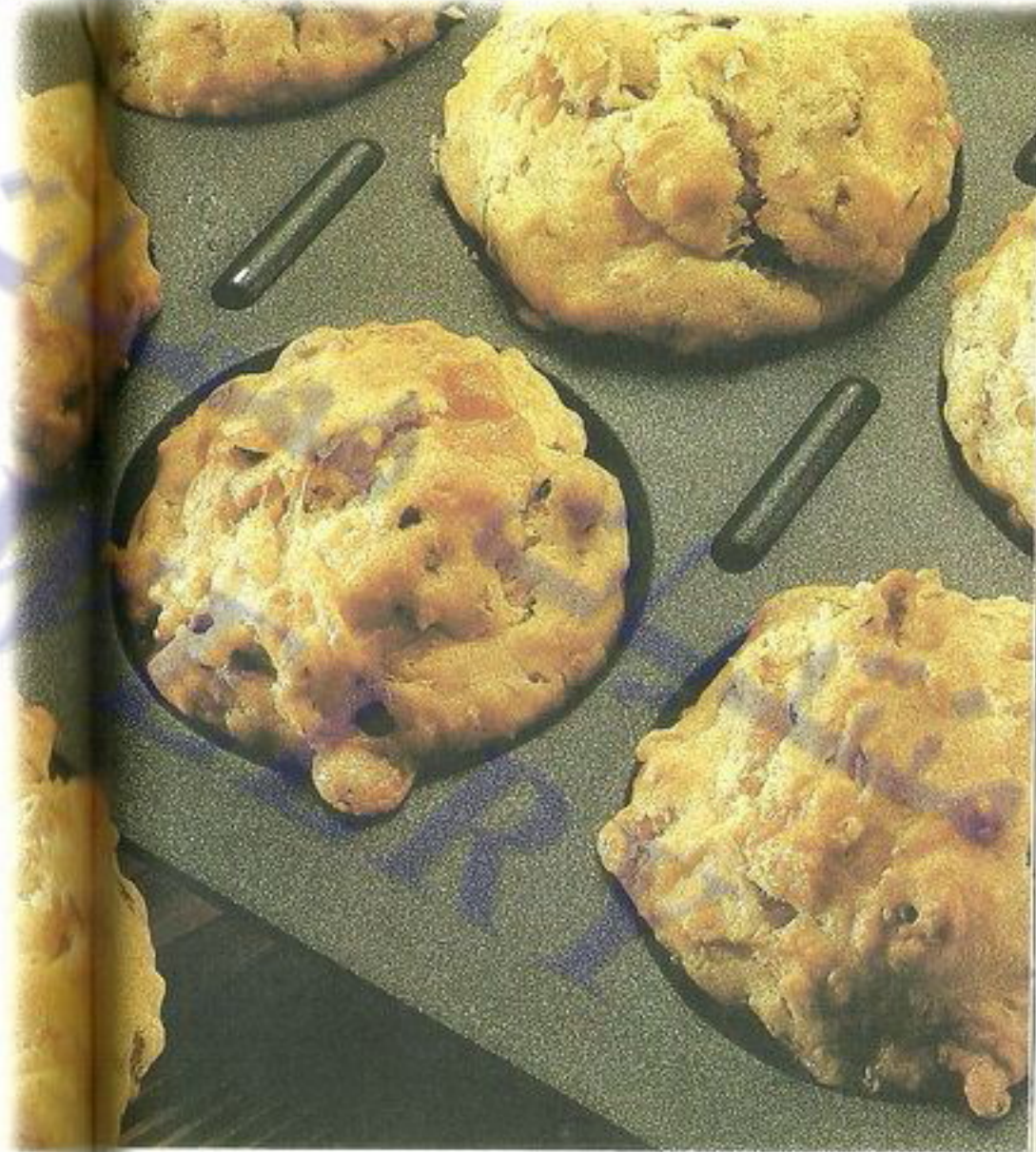
طريقة التحضير

1. انخلي الطحين والبيكنغ باودر في وعاء كبير. اخلطي بهما المفطر والأرز والجبن والأعشاب.
2. اصنعي حفرة في وسط المواد الجافة. أضيفي بقية المواد. اخلطي المزيج خلطاً تاماً. (انظري نصيحة الطاهي)
3. انقلي المزيج بالملعقة، وضعيه في قوالب للفطائر مزينة حتى ثلاثة أرباعها. اخبزي على درجة حرارة 200 مئوية، مدة 25 دقيقة. انقلي الفطائر من القوالب، برديها على مشبك سلكي. قدميها ساخنة أو باردة.

يعمل حوالي 12 قطعة

نصيحة الطاهي:

لا تنزعجي إذا لم يندمج الطحين كله: فذلك يُضفي على الموفينات قوامها الخاص. ست عشرة خفقة تكون عادة كافية عند الخلط.



■ ■ ■ | مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 45 دقيقة

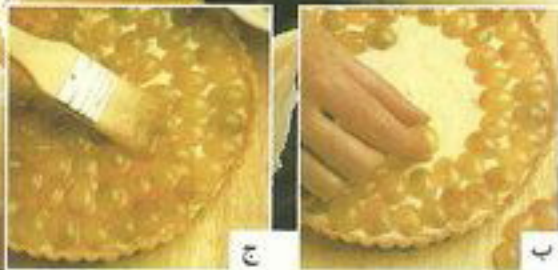
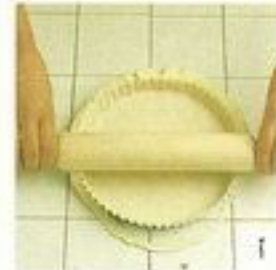
المقادير

- < 155 غ من المعجنات الخشنة الصغيرة خشوة العنب
- < 250 غ من الجبنة الكريمة
- < ملعقتان كبيرتان من الزبدة الليمونية المخفوفة في الزجاجة
- < ملعقة كبيرة من السكر الناعم
- < 500 غ من العنب الأخضر الكبير
- طبقة المشمش اللماعة
- < 3 ملاعق كبيرة من مربى المشمش
- < 1 | 1 | 2 ملعقة كبيرة من الماء
- < ملعقتان صغيرتان من الشراب اغلي بنكهة العنب

طريقة التحضير

1. املئي صينية مسطحة ومزينة قليلاً قطرها 20 سنتمراً بالعجين (الصورة أ). غطّي الصينية بورقة خبز غير لاصقة، واملئها بأرز غير مطبوخ، ثم اخبزي مدة 10 دقائق على حرارة 200 متوية. تخلصي من الأرز والورقة. خففي الحرارة إلى درجة 180 متوية، وخبزي، مدة 15 - 20 دقيقة إضافية أو حتى يصبح العجين بنياً خفيفاً. اتركيه جانبا كي يبرد.
2. لعمل الخشوة، ضعي الجبنة في وعاء، واخفقيها حتى تصبح ناعمة. اخلطي معها الزبدة الليمونية والسكر الناعم. اسطفي مزيج الجبنة على قعر وعاء العجينة.
3. اغسلي العنب وانزعي العنق منه. اقطعي كل حبة وانزعي البذور. رشي العنب بطريقة تزيينية فوق مزيج الجبنة (الصورة ب).
4. لتصنع الطبقة اللماعة، سخني مربى المشمش مع الماء، في قدر صغيرة، وحركي ذلك حتى يذوب المربى. ضعيه في منخل. اضيفي الشراب وبرديه قليلاً. ضعي مسحة من هذا المزيج (الصورة ج) فوق العنب وبردي الكعكة إلى أن تصبح جاهزة للتقديم.

ل 8 أشخاص



نصيحة الطاهي:

يمكن أن تستبدلي بالعنب الخوخ أو شرحات رقيقة من المانغا.

baked

apple cheesecake

كعكة الجبنة بالتفاح المخبوزة

□ ■ ■ | مدة الطهي: 90 دقيقة - مدة التحضير: 45 دقيقة

طريقة التحضير

1. رقي العجين إلى سماكة 3 ملمترات، واستعمله لتغطي صينية مسطحة، قطرها 23 سنتراً ذات قاع يمكن نزعها. اثقبي قاع وجوانب العجين بشوكة، غطيه بورقة خبز غير لاصقة والملئي الصينية بأرز غير مطبوخ. اخبزي على درجة حرارة 190 مئوية، مدة 10 دقائق، ثم انزع الأرز والورقة وخبزي، مدة 5 - 8 دقائق إضافية أو حتى يصبح السطح محمراً قليلاً.
2. اذبي الزبدة في مقلاة، أضيفي قطع التفاح واطبخي على درجة حرارة معتدلة. حركي من وقت إلى آخر، إلى أن تصبح الكعكة محمّرة. ضعي هذه جانباً لتبرد. رشي التفاح بانتظام فوق قالب العجينة.
3. لعمل الحشوة، ضعي كل مواد الحشوة في الخلاط وشغليه حتى يصبح الخليط ناعماً.
4. ضعي بياض البيض في وعاء خاص واخفقيه حتى تتكون قمة جامدة. لفي مزيج البيض هذا مع خليط الريكوتا. ضعي الحشوة بعناية فوق التفاح.
5. اخفضي درجة حرارة الفرن إلى 180 مئوية، وخبزي، مدة 41 ساعة أو حتى تنضج الكعكة. ضعي الكعكة جانباً لتبرد، ثم ضعها في البراد طوال الليل.

لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكن سر هذه الكعكة في خفق بياض البيض بعناية. وحالما يُخفق البياض، يجب لفه مع خليط جبنة الريكوتا.

المقادير

- < 200 غ من العجينة المخمّصة
- < 30 غ من الزبدة
- < تفاحتان مقشورتان، منزوعتا البذور ومفرومتان
- < حشوة جبن الريكوتا
- < 750 غ من جبن الريكوتا
- < 4 بيضات فُصلت صُفرتها عن البياض
- < 211 كوب أو ما يعادل 170 غ من العسل
- < ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المفروم الناعم
- < 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال



الإجاص والجوز

pear and walnut
«البودينغ» المقلوبة
upside-down pudding

■□■ | مدة الطهي: 80 دقيقة - مدة التحضير: 30 دقيقة

طريقة التحضير

1. رشي السكر الناعم في قعر صينية كعك مستديرة، قطرها 23 سنتمترًا مزينة. رشي الإجاص (الصورة أ) والكرز فوق القعر.
2. ضعي الزبدة والبيض والطحين والسكر الناعم في خلّاط، وشغليه حتى يصبح الخليط ناعماً. ضعي الجوز وحركيه. انقلي مخيض البيض واللبن بالمعلقة (الصورة ب)، واسكبيه على الإجاص والكرز في الصينية واخبزيه على درجة حرارة 180 مئوية لمدة 1 - 1 1/4 ساعة، أو حتى ينضج عندما يفحص بالسيخ.
3. ضعي شراب القيقب وعصير الإجاص في قدر صغيرة، واطبخيه على درجة حرارة معتدلة حتى ينقص حجم الشراب إلى النصف.
4. اسكبي البودينغ على طبق التقديم، وصبي الشراب عليه. قدميه ساخناً أو دافئاً وعليه القشدة أو المثلوج حسب الرغبة.

لـ 8 أشخاص

المقادير

- < 3 ملاعق مائدة من السكر الناعم
- < 440 غ × 2 من أنصاف الإجاص المجفف، و 250 مل من عصيره المعب
- < 8 أنصاف من حب الكرز الأحمر المبرّد
- < 250 غ من الزبدة الناعمة
- < 4 بيضات
- < 250 غ من الطحين الخمر
- < 220 غ من السكر الكاسترد
- < 120 غ من الجوز المفروم
- < 3 ملاعق مائدة من شراب القيقب

نصيحة الطاهي:

إذا لم يتوافر شراب القيقب، يمكن أن يُستعمل شراب العنب أو العسل أو الدبس بدلاً منه.

