

بريشوتس من مطبخ

سلاام



٩١٤ وصفات مصورة ٩١٤

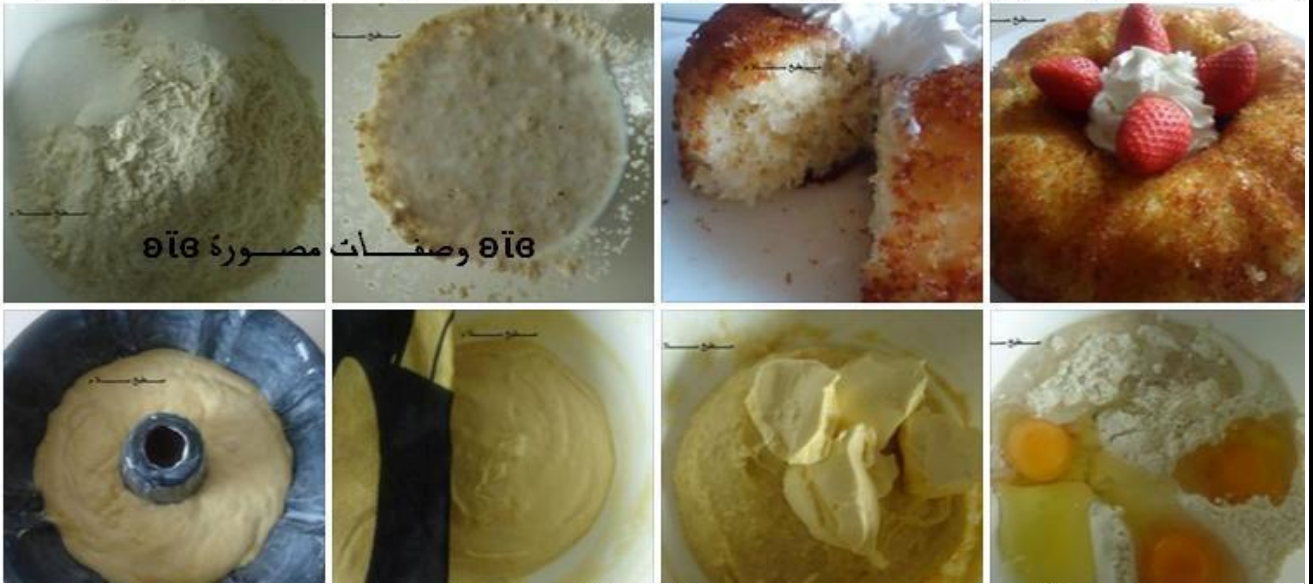
زوروا موقعنا على الفايسبوك

<https://www.facebook.com/wasafat.mosawara?fref=ts>

محتويات الكتاب

البابا	1
البيني	2
كرواصون	3
بريوش الانناس	4
بريوش الكرز	5
بريوش	6
بريوش بالبرقوق	7
بريوش الظفيرة	8
بريوش العش	9
بريوش باللوز	10
العجين المورق	11
شوصون بالعجين المورق	12
عجينة البريوش	13
Les pains aux raisins	14
كريم باتيسيار	15
بريوش بالزبيب واللوز	16
بريوش الكرواصون	17
بريوش بالقرفة	18
السفنج	19

البابا بماء الزهر. نسخن الفرن ثم نطفيه. نحط ملعقة صغيرة مملوءة خميرة خبز في 4 ملاعق كبيرة حليب دافئ . نخلط مع بعض 10 ملاعق كبيرة مملوءة طحين ، 1 ملعقة كبيرة سكر ، ملعقة صغيرة ملح غير مملوءة، نضيف خليط الخميرة والحليب و 3 حبات بيض ونخلط جيدا جيدا ندخل في الخليط 4 ملاعق كبيرة زبدة طرية ونضرب بقوة حتى تدخل جيدا (أستعملت الضراب الكهربائي) ونحصل على مزيج شبه سائل ومتجانس نغطيه وندخله للفرن الساخن (لا يشتغل) ونتركه يتضاعف لمدة 30 د نضغط على المزيج ليخرج منه الهواء ، ندهن القالب جيدا جيدا بالزبدة ونفرغ فيه الخليط نرجعه للفرن الساخن (لا يشتغل) ونتركه يتضاعف لمدة ساعة على الأقل بعد أن تضاعف نشعل الفرن على 180 درجة ونتركها تطهو لمدة 35 د وتبقى حسب الفرن ننزع البابا من القالب ونتركه يبرد في هذا الوقت نحضر السيرو : فوق النار نضع نصف لتر ماء + 12 ملعقة كبيرة سكر وقطرات ليمون ، نتركها تغلي 7 د وخارج النار نضيف 4 ملاعق كبيرة ماء زهر ، ونسكب السيرو وهو يغلي على كامل البابا ونتركه على الأقل ساعتين حتى يتشرب كل السيرو وفي اليوم الموالي إكون أحسن وأسهل في التقطيع ، ممكن نضع أقل سكر في السيرو لمن يفضل أقل حلاوة



البيني: الكوب ألي إستعملته سعته 220 مل
نضع ملعقة صغيرة مملوءة خميرة خبز في نصف كوب حليب دافئ لمدة 10 د
نخلط 3 أكواب طحين + 2 بيض + 2 ملعقة كبيرة سكر + قليل من الملح
نضيف خليط الخميرة والحليب ونلم ونعجن جيدا وإذا إحتاج نضيف حليب حتى
نحصل على عجين أملس ومتجانس نغطي العجين يرتاح لمدة ساعة ونصف
نفتح العجين سميك 1 سم تقريبا ونقطع أقراص ، نرتبهم فوق فوطة ونغطيهم
نترك الأقراص ترتاح ساعة بعيدا عن الهواء نسخن الزيت جيدا ثم نخفض النار ونقلي
أقراص البيني على الجهتين نغمسهم في السكر وصحة وهناء من مطبخ سلام



كرواسون: نضع ملعقة صغيرة خميرة خبز في قليل من الماء الدافئ نخلط مع بعض 12
 ملعقة كبيرة طحين + 2 ملعقة كبيرة سكر + ملعقة صغيرة غير مملوءة ملح نخلط ونضيف
 خليط الخميرة والماء ونلم بالماء ونعجن جيدا لنحصل على عجينة أملس ومتجانس
 نغطي العجين يرتاح ويتضاعف ونفتح العجين مربع ونوزع في وسطه 4 ملاعق كبيرة زبدة
 طرية ونغلق كما في الصورة نرش جيدا الطحين ونفتح العجين بشكل طولي ، ثم نطوي
 كما في الصور على ثلاثة نكرر هذه العملية 3 مرات ، لو بدأت الزبدة تخرج ندخلها للمجمد
 10 د مع الحرص على تغطيتها، نقسم العجين إلى إثنان ونفتح بشكل طولي ونقطع
 مثلثات ، نشكل الكرواسون ونرتبهم فوق سينية مدهونة أو فوق ورق الزبدة ، نتركهم
 يرتاحو ويتضاعفو بعيدا عن الهواء لمدة 20 د ندهن بصغار بيض مخلوط مع قليل من الماء
 (1 صفار بيض + 1 م ك ماء) ندخلهم للفرن ساخن على 180 درجة لمدة 15 د تقريبا
 وتبقى حسب الفرن أبدا لا يكور هذا النوع من العجين وإلا سيفقد خاصية التوريق

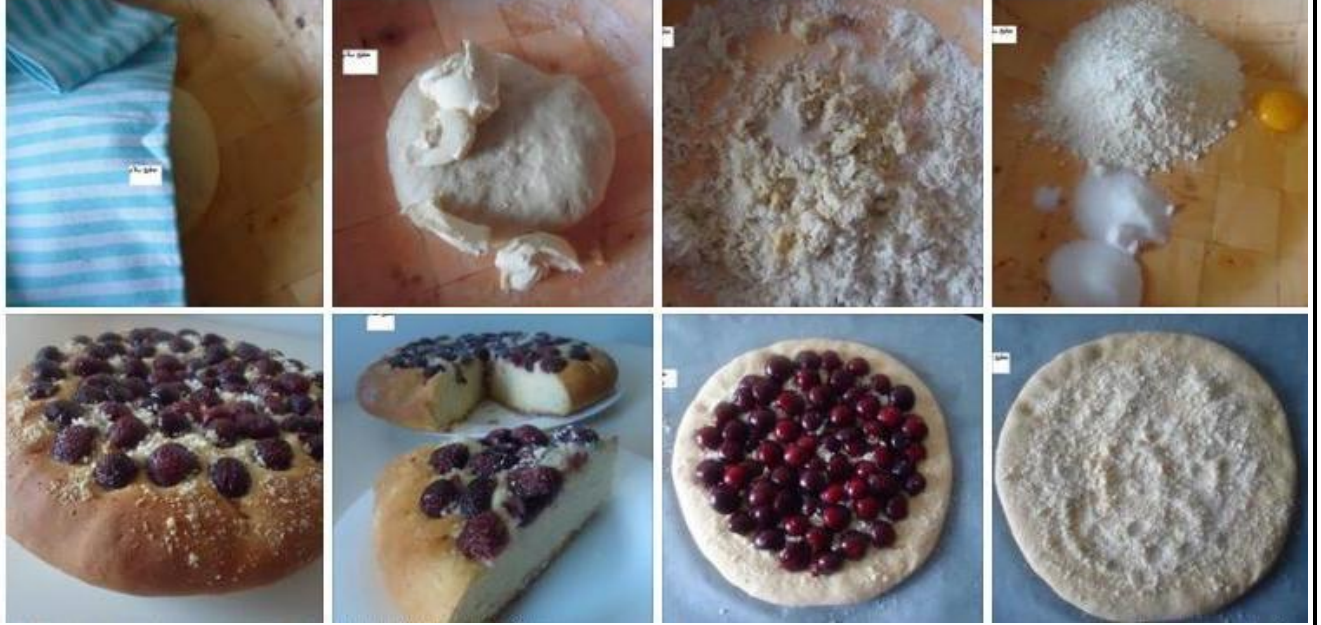


بريوش الأناناس

نخلط مع بعض 10 ملاعق كبيرة مملوءة طحين + 1 ملعقة كبيرة خميرة خبز + 3 ملاعق
 كبيرة مملوءة سكر + 1 بيض ورشة ملح ، نخلط ونلم بالماء ونعجن قليلا ونذلك
 ندخل في العجين 4 ملاعق كبيرة زبدة طرية ، ندخل جيدا حتى يصير العجين لزج ويلصق
 في الأصابع نغطيه يرتاح 45 د ننزل العجين بعد ما تضاعف ، ندهن اليدين بقليل من الزيت
 ونعمل كويرات ونحطها فوق سينية مدهونة أو فوق ورق الزبدة ، نفتحها قليلا ونحرص أن
 تكون متباعدة ندهنها بالبيض ونخليها ترتاح 20 د نحط عليهم شرائح أناناس وندخلهم
 للفرن ساخن على حرارة متوسطة تقريبا 20 د وتبقى حسب الفرن من مطبخ سلام



بريوش الكرز: نحت 300 غ فرينة + حبة بيض + 2 ملعقة كبيرة سكر + ملعقة كبيرة خميرة خبز + قرصة ملح
 ونلم العجين بالحليب ونعجن ، ثم نحت 3 ملاعق كبيرة زبدة وندخلها في العجين ونعجن حتى نحصل على عجينة أملس ومتجانس ولو إحتاج نزيد الفرينة
 نغطي العجين حتى يتضاعف ثم نحلو قرص ونرش عليه لوز مرحي أو أي نوع آخر من المكسرات ونغطيه بالكرز المصفى نخليه يرتاح شوي بعيد عن الهواء وندخلو الفرن على 170 درجة وممكن نرش عليه سكر رطب لو حينا وصحة وهناء من مطبخ سلام



بريوش: نحت ملعقة كبيرة خميرة خبز في قليل من الحليب الدافئ 10 د نخلط مع بعض 10 ملاعق كبيرة مملوءة طحين + 4 ملاعق كبيرة سكر + رشة ملح ، نخلط ونضيف خليط الخميرة والحليب ، 1 بيض ، ونلم ونعجن قليلا بالحليب نضيف 4 ملاعق كبيرة زبدة وندخلها جيدا في العجين حتى إصير عندنا عجينة متجانس ورخو ويلصق في الأصابع نغطي العجين يرتاح 40 د ندهن اليدين الأول بالزيت ونشكل العجين (فوق ورق الزبدة أو سينية مرشوش عليها طحين) كما في الصورة قرص وفيه ثقب في الوسط (نوسع جيدا الثقب) نخليه يرتاح بعيدا عن الهواء 20 د ، ثم ندهن بالبيض ونرش عليه شرائح لوز وحببات شوكولا (وتبقى حسب الرغبة) ندخل للفرن ساخن 20 د تقريبا على 170 درجة وتبقى حسب الفرن نخليها تبرد ونرش سكر ناعم وصحة وهناء من مطبخ سلام



بريوش بالبرقوق المجفف: نحط ملعقة كبيرة خميرة خبز في قليل من الحليب الدافئ لمدة 10 د نخلط مع بعض 10 ملاعق طحين مملوءة ، واحدة بيض ، 4 ملاعق كبيرة سكر ، رشة ملح نضيف خليط الخميرة والحليب ونلم ونعجن قليلا بالحليب ندخل في العجين 3 ملاعق كبيرة مملوءة زبدة طرية حتى يصبح العجين متجانس ولزج (يلصق في اليدين) نغطي العجين يرتاح لمدة 45 د ندهن اليدين بالزيت ، نضع العجين في قالب حسب الرغبة ، ونضغط باليد ونوزع العجين على كافة القالب نغطي ونتركه يرتاح 20 د بعيدا عن الهواء ندهن بالبيض ونوزع حبات البرقوق المجفف منزوعة النواة، ندخل للفرن ساخن على 170 درجة لمدة 20 د وتبقى حسب الفرن ، بعد أن يبرد نرش قليل من السكر الناعم لو حبيننا وصحة وهناء من مطبخ سلام



بريوش الصغيرة: نحط ملعقة صغيرة مملوءة خميرة خبز في قليل من الماء الدافئ لمدة 10 د .نخلط مع بعض 10 ملاعق كبيرة مملوءة طحين + 4 ملاعق كبيرة سكر + 1 بيض ورشة ملح ، ثم نضيف خليط الخميرة والماء ونلم ونعجن قليلا بالماء ندخل في العجين 3 ملاعق كبيرة زبدة طرية ، ندخلها جيدا جيدا حتى يصير العجين متجانس ولو إحتاج نضيف طحين للحصول على عجين أملس وطري نغطي العجين يرتاح ويتضاعف نأخذ قطعة من العجين ونقسمها إلى 3 كريات وكل كرية نعملها حبوبش ونضغط عليها لتعطي شكل شريط كما في الصورة ، بهذه الكفية تكون الصغيرة أجمل بعد الطهو نلصق الشرائط مع بعضها وذلك بوضع أطرافها فوق بعض ونضغط ، نعمل الصغيرة وبالسكين نقطع الأطراف وننظم إذا إحتاج ، نحط فوق سينية مدهونة ونخلبها ترتاح 20 د ندهنها بالبيض ونرش عليها سمس ، مكسرات ، حبيبات شوكولاأو بدون وندخلها لفرن ساخن على 170 د لمدة 20 د تقريبا وتبقى حسب الفرن بهذه الكمية ممكن نحصل على 4 أو 5 أو 6 بريوشات فقط تبقى حسب الحجم المختار وصحة وهناء مطبخ سلام



بريوش العش: نحط 10 ملاعق كبيرة طحين مملووءة + 1 بيض + 3 ملاعق كبيرة سكر + ملعقة صغيرة خميرة خبز مملووءة + قليل من الملح ، نخلط المكونات مع بعض ونلم ونعجن بالحليب نعجن قليلا فقط ثم نضيف 3 ملاعق زبدة طرية، ندخلها جيدا جيدا في العجين ، لو إحتاج نضيف قليل من الطحين نعجن ونذلك جيدا حتى نحصل علي عجين أملس ومتجانس نغطي العجين يرتاح ويتضاعف 45 د ثم نفتح العجين ونقطع أقراص بالكوب ، وبكوب أصغر نفتح نصف عدد الأقراص من الوسط فوق سينية تروح للفرن مدهونة أو فوق ورق الزبدة: نحط كل قرص وفوقه قرص مثقوب وننظم الحواف نغطي الأقراص بغطوة ونخليها ترتاح 20 د ثم ندهن بالبيض وندخلهم للفرن ساخن على 170 درجة 20 د تقريبا وتبقى حسب الفرن لما يبردو نملاً الوسط بكريم باتيسيار ونزين بالفواكهمممكن نحط مربى ، نوتيلا ، كريما الزبدة ، شوكولا ، ... إلخ امن مطبخ سلام



بريوش: نضع ملعقة كبيرة خميرة خبز في نصف كوب حليب دافئ أيضا 5 ملاعق كبيرة سكر في نصف كوب حليب نخلط مع بعض 10 ملاعق كبيرة طحين + 4 ملاعق كبيرة زبدة طرية ورشة ملح، ثم نضيف 1 بيض ونخلط نضيف كل من خليط الخميرة والحليب وخليط السكر والحليب ونمزج جيدا جيدا (أستعملت الضراب الكهربائي) حتى يصير الخليط أملس ومائل للسيلان ، نغطيه يرتاح ويتضاعف في مكان دافئ (فرن ساخن لا يشتغل) ندهن قالب عالي الحواف بالزبدة ونلصق حبات اللوز على كامل الحافة ويبقى إختيار القالب حسب الرغبة ولكن مهم أن يكون عالي الحواف لأن الخليط سيتضاعف نصب الخليط في القالب ، نغطيه ليتضاعف مرة أخرى (نتركه في الفرن ساخن لا يشتغل) ثم نشغل الفرن على 180 درجة ونتركه يطهى ما بين 25 د و 30 د وتبقى حسب الفرن نراقب الطهو بالسكين ، لما يبرد نرش عليه سكر ناعم حسب الرغبة

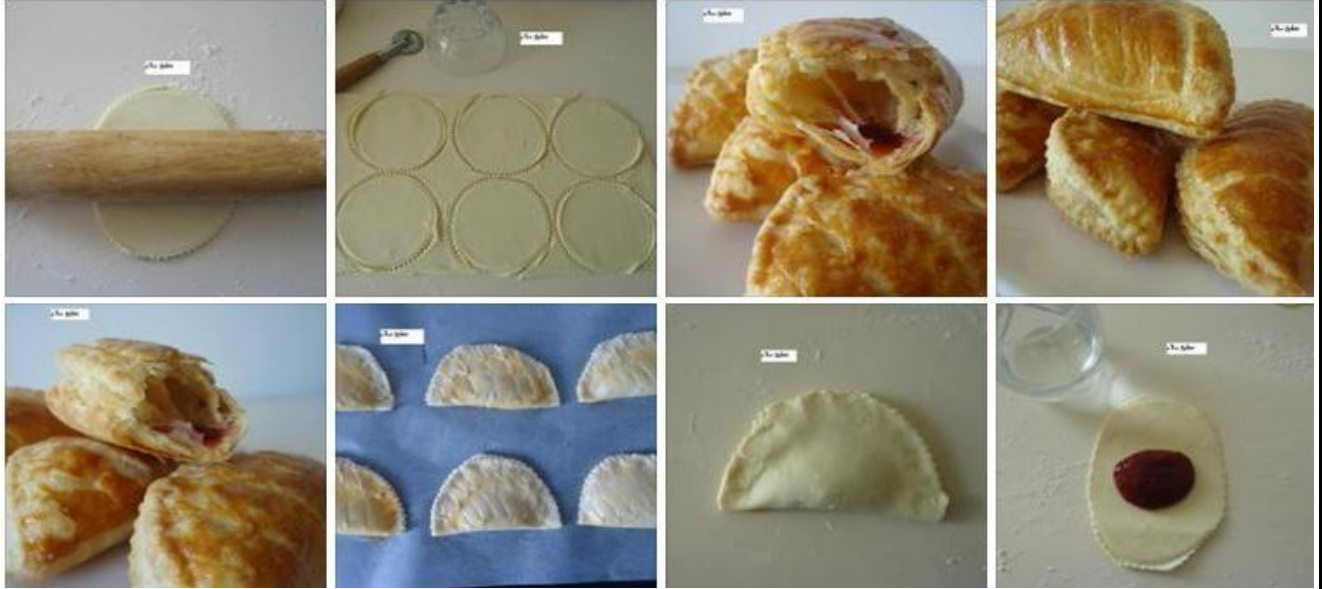


طريقة عمل العجين المورق

المقادير : 500 غ فريئة (طحين) + 250 غ ماء + ملح وبالنسبة للزبدة 375 غ
نمزج جيدا الفريئة والماء والملح لنحصل على عجين ناشف ونفتح بالسكين علامة +
نلفوه في البلاستيك غذائي ونخلية في الثلاجة 30 دقيقة
بالحلال نفتح أطراف العجين الأربعة ونترك الوسط سميك
نحط الزبدة (أحسن إستعمال مارغارين أو زبدة التوريق) في الوسط ونغطيها تماما
بالأطراف الأربعة بالحلال نضرب بهدوء حتى ننزل الزبدة ثم نبسط العجين بشكل طولي
ندور العجين عكس عقارب الساعة دائما بحيث يصبح العجين بشكل أفقي
نطويه من جهة للنص ونضغط بالحلال على الطرف ونطوي الطرف الآخر عليه
ونكرر نفس العملية 6 مرات و بعد كل مرتين نلف العجين في البلاستيك الغذائي ندخلوه
الثلاجة يرتاح 30 دقيقة على الأقل
وفي المرة السادسة نلفوه ونخلوه يرتاح 30 دقيقة في الثلاجة قبل إستعماله
ملاحظاتي: مش لازم أكثر من 6 مرات أبدا لا يكور العجين للحفظ لازم يبقى بالشكل
المبسوط عليه (مستطيل) ممكن يقعد في الثلاجة لكن مش أكثر من 3 أيام ، أو أنو
يجمد أحسن لو في الكرة الرابعة يلاحظ أنو الزبدة ممكن تبدأ تخرج ندخل العجين 10 د
للمجمد هذه نصيحتي لو بدأ العجين يخسر ولتدارك الأمر وميرحش كل شيء
عملتها وأنا خائفة والحمد لله جات مليحة ، ولأتأكد عملت بيها شوصون وباتي راح
نحطهم إن شاء الله وصحة وهناء من مطبخ سلام



شوصون عملتو بالعجين المورق ألي حطيته من قبل
 أولا نفتح العجين ونقطع أقراص نأخذ كل قرص ونحاول نبسطوه بشكل طولي قليلا
 ونفتح في الوسط فقط حتى تبقى الأطراف سميكة وإصير القرص بشكل بيضوي
 نحط في الوسط أي فاكهة مطبوخة مع سكر ومرحية أو مربى (حطيت مربى برقوق ألي
 وصفته موجودة بالصفحة ونحرص أن يكون في الوسط وبكمية معقولة حتى لا يخرج أثناء
 الطهي نمرر قليل من الماء على الأطراف ونغلق ونضغط برفق لغلق الشوصون
 ندهن بصغار البيض ونخطط بالسكين على الوجه أي شكل وندخل للفرن وصحة وهناء
 من مطبخ سلام



عجينة البريوش:

نعمل الأول التخميرة : نحط 50 غ (3 م ك) طحين + ملعقة كبيرة خميرة خبز + 120
 ممل حليب ، نخلطهم مع بعض ونغطيها ترتاح 20 د
 ثم نحط 200 غ (10 م ك) طحين + 30 غ (ملعقة ونصف ك) سكر + ملح ونحط عليهم
 خليط التخميرة وبيضة واحدة ونخلط حتى نحصل على عجين وندلكه قليلا
 وندخل على العجين 60 غ (2 م ك مملووة) زبدة ونعجن وندلك حتى نحصل على عجين
 متجانس ولو إحتاج نضيف قليل من الطحين
 نغطي العجين يرتاح ساعة وربع ، ثم نعاود عجنها بسرعة لنخرج الهواء ونغطيها ترتاح 45
 د بعد هذا الوقت يصبح عجين البريوش جاهز للإستعمال وصحة وهناء من مطبخ سلام



طريقة عمل les pains aux raisins

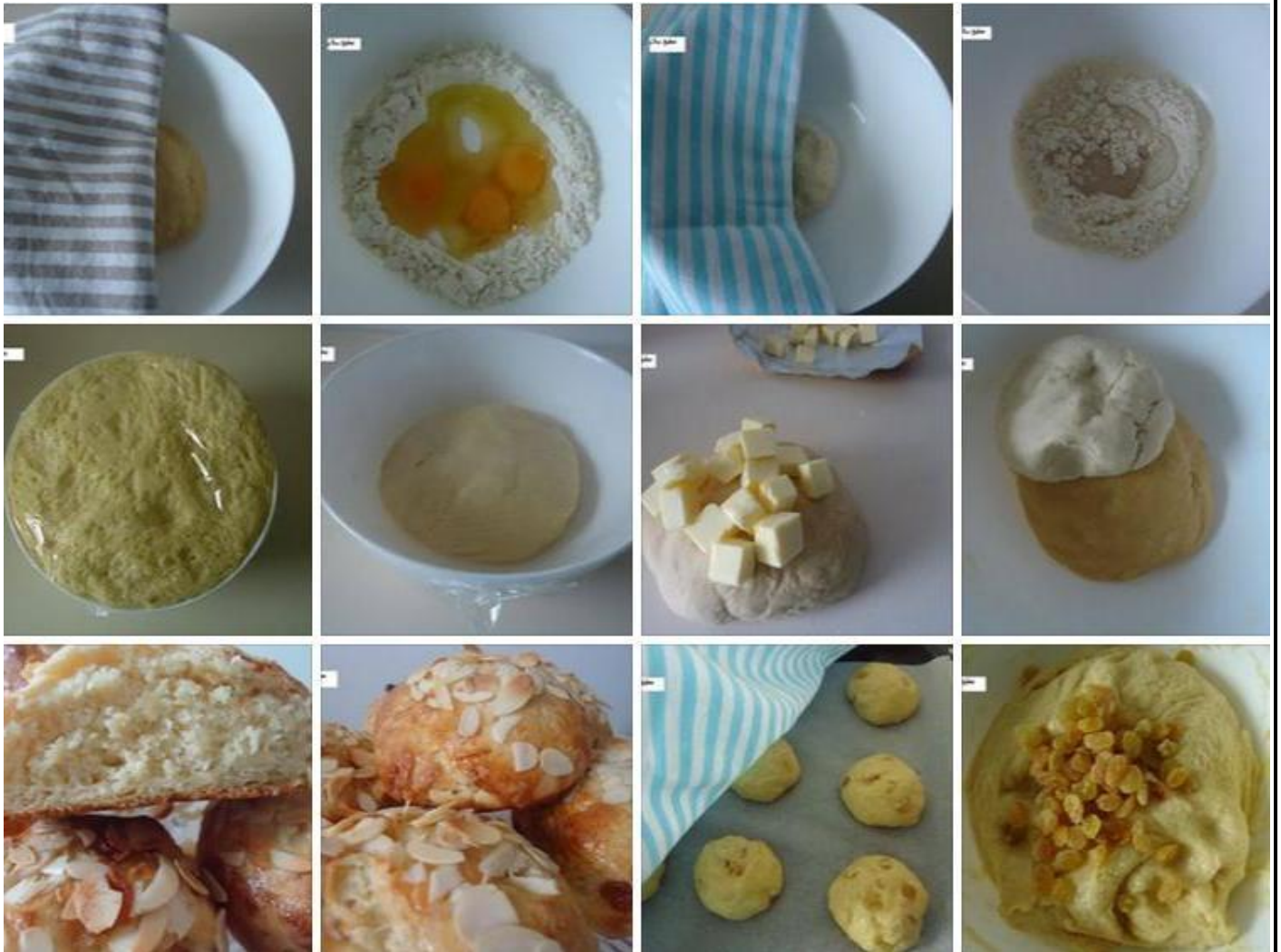
نفتح عجين البريوش مستطيل بسمك نصف سم (طريقة العجين موجودة في الصفحة تحت) نحط الكريم باتيسيار (الطريقة في الصفحة) على العجين مع ترك حافة بمقدار 1 سم ونصف نوزع العنب المجفف (زبيب) على الكريما ونبلل الحواف بالماء يعني نمسح عليها فقط ونلف العجين بهدوء لأنو طري لنحصل على حريوش نقطع أقراص بسمك 2 و نص سم ونرتبها في صينية عليها ورق زبدة ونفتح الأقراص بهدوء نغطي القراص بالبلاستيك الغذائي للأسف نسيت أخذ الصورة والهدف أنو الأقراص لما راح نخليها ترتاح ساعتين ونص راح تتمدد أفقيا وليس للأعلى حتى لا تكون خشنة وإنما رقيقة يعني مهم نوسع بينها بعد ما إرتاحت ساعتين ونصف ندهنها بالبيض و ندخلها 15 د للفرن على 180 درجة وصحة وهناء من مطبخ سلام



الكريم باتيسيار : نسخن نصف لتر حليب مع فانيليا نضرب جيدا حتى يبيض الخليط 2 صفار بيض + 120 غ سكر (6 م ك) نضيف 40 غ (2 م ك مملووة) نشاء للخليط ونخلط جيدا نصب الحليب الساخن تدريجيا على خليط البيض والسكر والنشاء ، مع التحريك في نفس الوقت نرجع هذا الخليط على النار ونحرك باستمرار حتى يتخثر تقريبا دقيقتين بعد ما يبدأ الغلو نستعمل الكريم باتيسيار (الكاسترد) مثلا الكروسونات ، فطائر الفواكه ، الكلير ، وحشو لكثير من أنواع الحلو... إلخ وصحة وهناء من مطبخ سلام



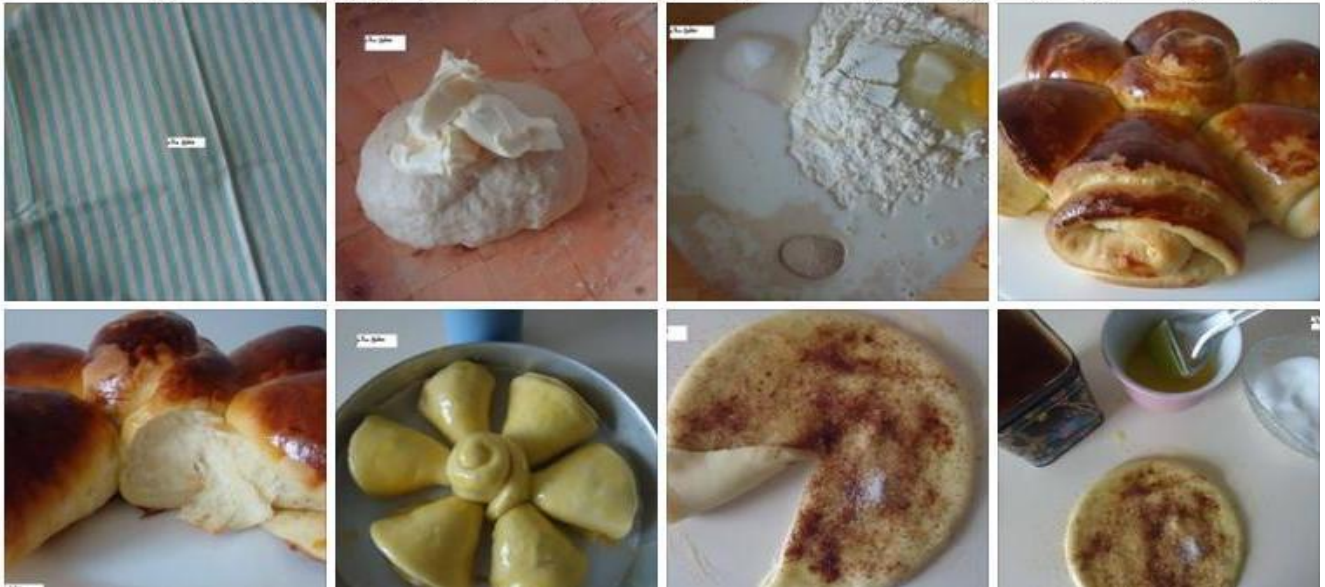
بريوشات بالزبيب واللوز : أولاً نحضر عجينة التخمير : نخط 50 غ فريئة- طحين - (3 م ك) + ملعقة ك خميرة خبز + 50 مل حليب نخلط جيداً ونغطي العجين التخمير يرتاح 30 د في مكان دافئ نخط 200 غ فريئة (10 م ك) + 3 بيض + 40 غ سكر (2 م ك) وقرصة ملح ونعجن الكل جيداً ونغطي العجين يرتاح 30 د بعد ما يرتاح العجينين نمزجهم مع بعض جيداً ونضيف 150 غ (6 م ك) زبدة تدريجياً للعجين ونلم جيداً وسنحصل على عججين لزج ومتجانس ، نغطيه مرة أخرى ونخليه يرتاح في مكان دافئ ساعتين نضيف حبات الزبيب أو الشكولاتة حسب الرغبة للعجين ونقسمه إلى كويرات صغيرة (10 تقريباً)، ونرتبهم في صينية الفرن مرشوشة بالفريئة ونغطيهم يرتاحو 45 د ندهن بصغار البيض ونرش على الوجه قليل من السكر واللوز ندخلهم الفرن 15 د وصحة وهناء من مطبخ سلام



بريوش الكرواسون بالنوتيل: نحط ملعقة كبيرة خميرة خبز في ماء دافئ أو حليب نخلط مع بعض 10 ملاعق كبيرة مملوءة طحين + 1 بيض + 3 ملاعق كبيرة سكر + رشة ملح نضيف خليط الخميرة ونلم ونعجن قليلا بالماء ندخل في العجين 3 ملاعق كبيرة زبدة طرية حتى يصبح العجين أملس ومتجانس ولو إحتاج نضيف طحين نغطي العجين يرتاح نفتح العجين مستطيل كبير ونقطع مثلثات ، على قاعدة كل مثلث نضع قليل من النوتيل مخلوطة مع أي نوع من المكسرات المطحونة (حطيت لوز مطحون والهدف حتى تثقل النوتيل ولا تخرج أثناء الطهو) نلف للحصول على شكل الكرواسون ، نرتبهم فوق سينية مدهونة أو فوق ورق الزبدة نتركهم يرتاحو 15 د بعيدا عن الهواء ، ثم ندهن بالبيض ، بعض منها حطيت عليها شرائح لوز ، وندخلها للفرن ساخن على 170 درجة لمدة 20 د وتبقى حسب الفرن وصحة وهناء من مطبخ سلام



بريوش بالقرفة و السكر: نخلط 300 غ فرينة (طحين) + نصف ملعقة صغيرة ملح + 60 غ سكر + ملعقة كبيرة خميرة خبز واحد بيض نضيف 125 مل حليب ونلم العجين، لو الخميرة خشينة حليها في الحليب ندخل 50 غ زبدة ونعجن وإذا يلزم نضيف الفرينة (طحين) حتى يصير العجين أملس ومتجانس نغطيها حتى تتضاعف وأبعد نعجنها يخرج منها الهواء نفتح العجين ونقص دوائر بقطر 12 سم تقريبا وندهن كل قرص بالزبدة المذابة ونرش سكر وقرفة نفتح من الوسط بالسكين ونلف للحصول على كورنيات كما في الصورة نلف قليل من العجين ونضعه في وسط القالب ونضع حوله الكورنيات بالشكل ألي في الصورة وخليها ترتاح 30 دقيقة ندهنها بصغار البيض وندخلها الفرن



السفنج: نحت 2 كوب طحين + 1 كوب سميد ناعم + 1 بيض مخفوقة + ملعقة صغيرة خميرة خبز + ملعقة كبيرة سكر + نصف ملعقة صغيرة ملح نمزج المكونات مع بعض ونلم بالماء بحيث يكون العجين طري نتركه يرتاح 5 د ثم نبدأ العجن بإضافة الماء كل مرة بحث نبلل ونعجن بالأصابع ونرفع العجين لرفع وننزل نكرر هذه العملية ليتهوى العجين وحتى يصير متجانس ورخو نغطيه يرتاح ساعة

نسخن الزيت جيدا نحت إناء فيه ماء ، نغمس فيه الأصابع ونأخذ قطعة من العجين ونفتحها ونبلل أكثر حتي يتحل العجين ونحاول نعمل شكل دائري بفتح العجين وتدويره بين الاصابع للأسف لم أستطع أخذ الصورة لهذه المرحلة

ونحطها في الزيت تتقل على الجهتين لا تخافو من تبليل العجين بالماء سيسهل عملية الفتح مهم بعد ما نسخن الزيت ننقص النار مهم أيضا نفتح العجين رقيق بسم 1 سم تقريبا حطيت عليها سكر وذلك حسب الرغبة وصحة وهناء من مطبخ سلام

