

مخبزات من مطبخ الغالسية

ام امانى



وصفات مصورة

زوروا موقعنا على الفايسبوك

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

محتويات الكتاب

خبيزات بالسמיד والفريينة	1
خبز خفيف	2
بريوش الورود	3
خبز الدار	4
خبز الدار بلا عجن	5
خبز بالياغورت	6
خبز مورق	7
بريوش اقتصادي	8
بريوش	9
سوفلي تركي	10
خبز تركي	11
خبز	12
عجينة سحرية لكل انواع المعجنات	13
دونات وليبيني بالعجينة السحرية	14
فطيرة الشاورما بالعجينة السحرية	15
خبز الباغيت بالعجينة السحرية	16
بيتزا وخبز بالعجينة السحرية	17
معجنات المارغريت بالعجينة السحرية	18
كرواسون بالعجينة السحرية	19
المطلوع	20

خبيزات بالسמיד والفريئة... الكاس المستعمل هو كاس بقياس 250 غ
المقادير: كاس ونصف سמיד رقيق + كاس ونصف فريئة + 4م ك زيت + 4م ك حليب غبرة
+ 1م ك خميرة خبز + ملح + كاس ونصف ماء دافيء
الطريقة: نخلط المكونات الجافة وكمية الزيت نضيف الماء حتى نتحصل على عجينة طرية
انا استعملت الكمية المذكورة في المقادير ممكن نستعمل اقل شوية حسب نوعية
السמיד المهم تكون العجينة طرية نعجنها جيدا ثم نغطيها ونخليها 30د حتى تختمر
ويتضاعف حجمها. بعدها نكسرهما ونشكلها كويرات حسب الحجم المرغوب ونقرصها في
السמיד وبواسطة سكين حاد نشكل عليها خطوط. نغطيها ونخليها تختمر للمرة الثانية
نسخن الفرن على 220 درجة وندخل الخبيزات تطيب وهذا شكلها بعد ما طابت هذا
الكمية قطعلي 9 خبيزات بهذا الحجم هذا شكله من الداخل هشوش وخفيف
ملاحظة: في حالة عدم توفر حليب الغبرة يمكن تعويض كمية الماء بالحليب السائل



للخبز نعمل
كاس ماء دافيء + كاس حليب دافيء + نصف كاس زيت + 2 بيضات + م ك خميرة الخبز + م ك
سكر + ملح نخلط المكونات ونضيف الفريئة تدريجيا حتى نتحصل على عجينة طرية نعجنها
بعدها نغطيها ونخليها تختمر. نقسمها لزوج قرصات ونشكلها او نبسطها على كل البلاطو
كما عملت انا بعد ما تختمر للمرة الثانية ندهنه بالبيض وندخله للفرن يكون مسخن مسبقا
بعد ما يبرد نخط الخبز على مشبك بعد ما يبرد نقطعه



بريوش الورود: 350 غ فرينة، 140 مل حليب دافئ، 80 غ زبدة، 4 ملاعق كبار سكر، صفار بيضتين، ملعقة كبيرة خميرة الخبز، فاني، ملح
 الطريقة: نخلط جميع المقادير ماعدا الزبدة فنحصل على عجينة متماسكة نبدأ في عجنها باضافة قطع الزبدة تدريجيا مع الاستمرار في العجن حتى نتحصل على عجينة طرية نغطيها ونخليها تختمر. بعد ماتختمر نبسطها بالحلال ونقطع دوائر بمول قطره 8 سم نضع ثلاث دوائر كما في الصورة ونلفها وبواسطة سكين نقطعها الى اثنين فنحصل على اثنان من الورود نضع الورود بجانب بعض في مول دائري به ورق الزبدة نغطيه ونخليه يختمر للمرة الثانية ندهن من فوق بالحليب معاه شوية سكر وندخل للفرن مسخن مسبقا 180 درجة حتى ياخذ لون ذهبي وعندما يبرد نرش عليه السكر الرطب



المقادير: الكيلة بعلبة مرغرين 250 غ
 2 كيلات دقيق من النوع الممتاز + كيلة فرينة + ملح + م ك سكر + ملعقة صغيرة ونص خميرة الخبز + فنجال قهوة زيت + 3 الى 4 م ك حليب غبرة + سنوج + ماء دافئ
 نخلط المقادير مع بعض ونلم بالماء حتى نتحصل على عجينة متماسكة مالا زمش تكزن جارية نعجنها جيدا من بعد نبدا نضيف الماء الدافئ تدريجيا مع الاستمرار في العجن حتى نتحصل على عجينة تتلاصق نوعا في الايدي نغطيها ونخليها تختمر بعدها نضيف لها نصف باكي خميرة وبياض بيضة والصفار نحتفظ به لدهن الخبز وقطعة زبدة حوالي نصف ملعقة ونعجن حتى تتداخل المقادير ندهن البلاطو نتاع الكويزنيار بالزبدة ونحط كوية العجين داخله ونغطيها ونخليها 5 د من بعد نبسطها نغطيها تخمر ندهنها بصفار البض مع م صليب ونرش السانوج والجلجلانية ونثقبه بالكوردن وندخله فرن مسخن يطيب من الاسفل ثم يتحمر من الفوق ننزعه من البلاطو فوق مشبك حتى مينديش



اسرع واسهل واروع خبز كوشة

المقادير: 2كاس حليب دافيء، م ك سكر، 2بيض، ربع كاس زيت، م ك ونصف خميرة الخبز، ملح، 4كؤوس فرينة.. لدهن الخبز: صفار بيضة نخلطها بشوية خل او حليب الطريقة نشعل الفرن على اكب درجة حرارة طبعا تختلف باختلاف الفرن ونخلية يسخن ثانيا: في اناء نخلط الحليب والسكر والبيض والزيت و الخميرة و الملح ونخلطهم مليح بالخلاط اليدوي ثم نضيف كاس الفرينة الاول ونخلط جيدا ثم الثاني ونحرك حتى نكمل كمية الفرينة راح نتحصلو على عجينة مطلوقة كما في الصورة نجيب مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة ونفرغ العجينة فيه ونعدلها بمعلقة مغطسة في الزيت ونغطيه بكيس بلاستيكي ونحطها فوق الكوشة لي كنا شعلناها يعني فوق الكانون لنطيبو عليه لتسريع عملية الاختمار ونخلي الخبز يختم من 7 الى 10دقائق لا اكثر ثم ندهن بصفار بيضة مع شوية حليب ونرش فوق السنوج ندخل للفرن في الرف الاوسط



خبز بالياغورت العلبة المستعملة هي علبة الياغورت فارغة
2 علب ياغورت طبيعي+علبة زيت+علبة حليب دافيء+م ك سكر+م ك خميرة الخبز
+باكي خميرة كيميائية+ملح+فرينة حسب الحاجة
الطريقة: نخلط جميع المقادير باليد ونضيف الفرينة تدريجيا حتى نتحصل على عجينة
ظرية راح نحتاج حوالي من 500الى 600غ على حسب نوع الفرينة
نعجنها لمدة 15د نغطيها ونخليها حتى يتضاعف حجمها نشكلها حسب الرغبة اما
خبيزات صغار او كبار نغطيهم ونخليهم يختمرو للمرة الثانية ندهنها بصفار بيضة مع شوية
حليب وقطرات خل ونرش عليه الجلجلانية او السنوج ندخلها لفرن مسخن مسبقا على
200د حوالي 15د حتى ياخذ الخبز اللون الذهبي



خبز مورق: 850 غ فرينة، 200 مل حليب دافئ، 200 مل ماء دافئ، بيضة، 2ملعقة كبيرة خميرة الخبز، 170 غ زبدة ذائبة، 2ملاعق كبار سكر، ملح. للتوريق: زبدة ذائبة حوالي 150 غ الطريقة نخلط كل مقادير العجينة ونضيف الحليب والماء تدريجيا حتى نتحصل على عجينة نعجنها جيدا ثم نغطيها ونخليها تختمر. بعد ذلك نخرج الهواء لفيها ونقسمها الى عشرة كويرات متساوية نغطيها ونخليها ترتاح من 5 الى 10 دقائق. في هذ الوقت نذوب الزبدة الخاصة بالتوريق. نرش الفرينة على السطح لنعملو عليه ونبسط الكويرات كل ما نبسط كويرة نرش السطح بالفرينة ولما نكمل نحط واحدة وندهنها من فوق بالزبدة ونحط من فوقها واحدة اخرى ونهن حتى نكمل عشر كويرات والطبقة الاخيرة ماندهنهاش من فوق.

ثم نحلها بالحلال حتى ترقاق. نقطع شرائط بعرض 3سم بالطول ونلف. نحطهم في صينية عليها ورق الزبدة. نغطيه ونخليه يختمر ثم ندهن بصغار بيضة مع القليل من الحليب



بريوش اقتصادي: 380 غ فرينة+ 250 مل حليب دافئ+ 70 مل زيت+ 60 غ سكر+ نصف م ك فاني+ م ك خميرة الخبز+ 5 غ ملح

الطريقة: نحط الخميرة مع الحليب الدافئ ونخليها تختمر من 10 الى 15 د من جهة في جفنة نحط الفرينة والسكر والفاني والملح نضيف كمية الزيت نحرك ونجمع بخليط الحليب والخميرة لي خليناه يختمر حتى نتحصل على عجينة طرية اذا كانت تلتصق كثير بالايدي نضيف شوية من الفرينة نعجن العجينة حوالي 10 د باليد واذا استخدمت العجانة حوالي 5 د فقط نغطي العجينة ونخليها تختمر في هذا الوقت نحضر المول لي راح نطيبوه فيه ممكن نستخدم اي شكل ندهن الجوانب بالزبدة وفي الاسفل نحط ورق الزبدة بعد ما تختمر ويتضاعف حجمها نخرج الهواء منها ونقسمه الى عدة كويرات انا عملت 12 كويرة ونحطهم بجانب بعض ونخلي شوية مسافة بين الكويرات هكذا نغطيها ونخليها تختمر للمرة الثانية شوفو كيفاه تضاعف حجمه ندهن البريوش بالحليب انا استخدمت الحليب السائل وضفت له شوية حليب بودرة حتى نتحصل على لون رائع ندخله لفرن مسخن 180 لمدة 25 د كل اخت والفرن لي عندها من الاسفل ثم من اعلى



بريوش: 250 غ فريئة + 100 غ كريم فريش + نصف ملعقة كبيرة خميرة خبز + نصف م ص ملح + 40 غ سكر رطب + 50 مل حليب دافي + بيضة كاملة + صفار بيضة لدهن البريوش الطريقة: نحط الخميرة في كمية الحليب الدافي ونخليها تختمر من جهة نحط الفريئة + السكر + الملح + الكريم فريش نضيف البيضة ثم نضيف الخميرة لي حطيناها مع الحليب الدافيء ونلم العجينة راح نتحصل على عجينة طرية نعجنها لمدة 10 د راح نتحصل على هذا العجينة نغطيها ونخليها تختمر من بعد نأخذ قالب ندهنه بالزبدة ومن الاحسن نغطيه بورق الزبدة نشكل كويرات متساوية الحجم ونحطها في القالب بجانب بعض نغطيه ونخليه البريوش يختمر للمرة الثانية هكذا ندهنه بصفار البيض + كمية قليلة من الحليب + قطرات خل ندخله للفرن يكون مسخن مسبقا على 180 د حوالي نصف ساعة طبعا كل اخت والفرن الخاص بها المهم حتى يطيب ويأخذ لون ذهبي محمر



سوفلي تركي

للعجينة: 500 غ فريئة + م ك خميرة الخبز + لبن لجمع العجينة + ملح. نخلط ونجمعها باللبن يكون دافي حتى نتحصل على عجينة طرية نغطيها ونخليها تختمر الحشو: لحم مفروم + بصل مقطع صغير + معدنوس + فرماج شيدار او اي نوع تفضليه + ملح + فلفل اسود + كمون + كمية من الطماطم المصبرة + زيتون اخضر مقطع اختياري نحط كمية من الزيت في المقلاة نضيف البصل حتى يذبل نضيف اللحم والبهارات وشوية من الطماطم المصبرة ونضيف حوالي فنجال ماء يعني كمية قليلة ونخلي الحشو يطيب حتى ينشف نضيف المعدنوس و نطفي عليه ونخليه يبرد في هذا الوقت تكون العجينة اختمرت نقسمها الى 10 كويرات ولي تحب حجم صغير ممكن تعمل اكثر تدهن الكويرات بالزيت وتحطهم في صنية مدهونة بالزيت كما نعمل المحاجب نبدا في بسط الكويرة الاولى هكذا نحط كمية من الحشو ونزيد كمية من الفرماج نغلق السوفلي ونضغط على الاطراف حتى لا يخرج الحشو نحطها في الصينية ونكمل نحضر باقي الحبات بعد ما نكمل كل الكويرات نسخن مقلاة مدهونة بكمية قليلة من الزيت حتى لا يلتصق او نستعمل طاجين الشخشوخة ونطبيه على نار متوسطة من الجهتين و يقدم ساخن



الخبز التركي: 500 غ فريئة+150 مل حليب دافئ+150 مل ماء دافئ+3م ك زيت+م ص
 ونصف خميرة الخبز+م ك سكر+ملح+بياض بيضة
 الطريقة: نخلط الحليب الدافئ والماء الدافئ في وعاء نحط الخميرة والسكر والقليل
 من الفريئة والقليل من خليط الماء والحليب نخلط ونغطيهم حتى تطلع الخميرة في وعاء
 كبير نحط بقية الفريئة والزيت والملح وبياض البيض والصفار نحفظ به للدهن ونضيف
 والحليب المتبقي ونفرغ المكونات لي خليناها تختمر نخلط ونعجن العجينة لمدة 5
 العجينة تكون تلتص شوية نغطيها ونخليها حتى تختمر بعدها ندهن البلاطوبالزبدة ونرش
 عليه الفريئة ونلم العجينة ونشكلها كويرة ونحطها في البلاطو نغطيها بالنيلون ومن فوقه
 منديل ونخليها ترتاح 10 د هذا شكلها بعد ما ارتاحت نبسطها سمكها مرتفع شوية اذا
 كانت تلتصق باليد ممكن نستعمل شوية فريئة في اليد ونسطها نغطيها لتختمر
 بعدها نخلط م ص فريئة مع القليل فقط من الماء ثم نضيف صفار البيض ندهن الخبز
 بواسطة الاصابع نزيهه ونعاود ندهنه ونرش الجلجلانية يدخل للفرن مسخن 200 درجة



خبز : كوب ونصف حليب، ثلث كوب زبدة ذائبة، بيضة، 4 اكواب فريئة وممكن اكثر على
 حسب النوعية، م ك سكر، م ك خميرة الخبز، م ص ونصف ملح
 الطريقة: في وعاء نضع المواد السائلة: حليب دافئ+زبدة ذائبة+بيضة+خميرة+ملح
 +سكر نحرك الخليط ونضيف الفريئة تدريجيا انا استعملت 4 اكواب وشوية المهم حتى
 نتحصل على عجينة متماسكة وطرية في نفس الوقت نعجنها لمدة 8 د باليد ولي عندها
 العجانة تعجنها لمدة اقل وهذا شكل العجينة بعد العجن نغطيها ونخليها ترتاح مدة 15 د
 فقط نقسم العجينة الى 16 كويرة متساوية نأخذ كويرة نبسطها ونلفها كما في الصورة
 ونغلقها ونحطها في بلاطو به ورق الزبدة على الجهة لي غلقناها منها نغطيها ونخليها
 حتى تختمر و يتضاعف حجمها ندهنها الخبز بالحليب وندخله لفرن مسخن مسبقا
 على 200 درجة لمدة من 10 الى 12 د من الاسفل ونزيد نشعل من فوق حتى ياخذ لون
 ذهبي محمر نخرجه من الفرن نغطيه بورق المنيوم ومنديل بواسطة البخار راح يخليه
 طري ونخليه ربع ساعة ثم نقدمه وهذا شكله



عجينة سحرية لكل انواع المعجنات
 مقادير العجينة: 2 كاس فريئة (كاس نتاع 250مل) +ملعقة صغيرة مملوءة جيدا خميرة
 الخبز+م ك سكر+3م ك حليب غبرة+ملح+30غ زبدة+170مل ماء دافئ
 الطريقة: نخلط جميع المقادير السابقة ماعدا الزبدة ونعجنها جيدا ثم نضيف الزبدة ونعجن
 حتى تتداخل في العجن هذا شكلها هنا ضاعفت المقادير نغطيها ونخليها تختمر حتى
 يتضاعف حجمها بعد الاختمار نشكل بها كل انواع المعجنات
 خبز.الباغيت.البيتزا.البينيي.الدونات.كرواسون مالح وحلو.خبز الهمبورغر،البانيني،خبز
 التوست،البريوش



تطبيقات بالعجينة السحرية العجينة السحرية

فطيرة الشاورما . استخدمت العجينة السحرية نحضرها نغطيها ونخليها تختمر .في هذا
 الوقت نحضر الشاورما نقطع صدر الدجاج الى مربعات نضيفو ثموز بزيادة+فلغل اسود
 +زنجبيل + م ص مطارد، فلغل احمر حار+كمون +زوج م ك خل وممكن نعوضه بعصير
 الليمون+معدنوس مقطع رقيق نخليها في الثلاجة على الاقل 3 ساعات حتى الدجاج
 يتبل مليح ناخذ مقلاة ونحط فيها 3 ملاعق زيت+شوية بصل مقطع نطيوه غير شوية من
 بعد نضيف عليه الدجاج لي حطيناه في التتبيلة مع التحريك على نار متوسطة في الاخير
 نضيف 3م ك مايونيز ولي يحب الحار يضيف شوية هريسة من جهة اخرى نقشر البطاطا
 ونقطعها مربعات ونقليها ونخلطها مع الشاورما ونضيف شوية من الكرام فريش نقسم
 العجين الى كرتان نبسط الاولى ونحطها في مول دائري ونثقبها بالفرشيطة نحط الحشو
 ونرجع الاطراف الى الداخل نبسط الكوبرة الثانية ونحطها فوق الحشو ونضغط جيدا على
 الاطراف نخليها ترتاح لمدة 15د ثم ندهنها بصغار لبيض مخلط مع شوية حليب وقطرات
 خل ونعملها ثقبة في المنتصف وندخلها تطيب في فرن يكون مسخن مسبقا على 200د
 حوالي 15د وكل اخت والفرن الخاص بهانزعه مباشرة فوق مشبك



البيتزا: يمكن تشكيلها دائرة كيما العادة انا هنا شكلتها وردة باستخدام صحن صغير كنوع من التغيير هنا استعملت صينية البيتزا لي قتلتم عليها تحي مثقوبة من الاسفل نثقبها ونحط صلصة الطماطم ونزين بالزيتون الاسود والاخضر وندخلها تطيب في فرن سخووون بعدما طابت حطيت عليها التون والفرماج رابي طبعا كل اخت تحط واش تحب خبز دائري: نشكل كويرات من العجين بالحجم المرغوب ونبسطها نغطيها ونخليها تختمر بعدها نشكل عليها خطوط وندهنها بصغار البيض مع شوية فقط من الحليب والخل ونرش فوقها السنوج ندخل الخبز يطيب في فرن يكون مسخن مسبقا حتى ياخذ لون ذهبي جميل وهذا شكله النهائي



معجنات المارغريت في مول السيليكون. نحتاج للعجينة السحرية ممكن نستخدم اي عجينة اخرى معتمدتها الطريقة: اولاً نحضر العجينة السحرية ونغطيها ونخليها تختمر نحضر قوالب السيليكون بعد ماتختمر العجينة نهبطها ونوزن كويرات 35 غ نغطس الكورة في الجلجلانية من الجهة السفلية ونحطها في المول لي دهنته بالزبدة قبل نبسط الكويرات بحيث تاخذ شكل المول نغطيهم ونخليهم 10 دفي هذا الوقت نشعل الفرن على 180 د مالا زمش نخليهم يحمارو بزاف باه تبقى العجينة طرية بعد مرور 10 د ندخلهم للفرن. الحشو: في مقلاة نحط كمية من الزيت مع كمية من ابيض الدجاج مقطع الى قطع صغيرة من بعد نتبله بالفلفل الاسود وشوية زنجبيل بعد ما ينضج الدجاج نضيف الفطر المعلب ونشوحه مع الدجاج نضيف الملح والفرماج مثلثات والجبن المبشور وكمية من الكريمة بعد ما يذوب الجبن نطفي عليه بعد ما تطيب نحشيهم بالحشو ونزينهم حسب الرغبة



كرواسون مالح وحلو: نأخذ كمية من العجينة ونبسطها على صينية حتى يكون شكلها دائري نقطعها على ثمانية نحشيها حسب الرغبة انا كمية حشيتها فرماج وكمية حشيتها شكولة ونشكلها على شكل كرواسون نغطيها ونخليها تختمر بعدها ندهنها بالبيض مع شوية خل يعطيها لمعة الكرواسون المحشي فرماج دهنته بالبيض ورشيت عليه جلجلان اما المحشي شكولة دهنته بالبيض فقط ندخلهم يطيبو في فرن يكون مسخن مسبقا وهذا شكلهم هذا الكرواسون المالح وهذا الكرواسون الحلو بعد ما يبرد نرش عليه السكر الرطب



المطلوع او كسرة الخميرة المقادير بالنسبة لزوج قرصات

نكيل بعلبة مرقين صغيرة نتاع 250 غ

2 كيلات دقيق من النوع الممتاز يكونو معمرين مليح، 4 ملاعق فريئة، 2 ملاعق زيت،

2 ملاعق صغار خميرة فورية، شوية سكر، سنوج، ملح، ماء دافيء

الطريقة نخلط جميع المقادير السابقة ونجمعها بالماء الدافيء نعجنها بدون اضافة الماء

ثم نضيف الماء تدريجيا مع الاستمرار في العجن لازم نتحصل على عجينة مطلوقة شوية

نغطيها ونخليها تختمر بعدها نخرج الهواء الموجود بداخلها ونقسمها لكرتين نغطيهم

لمدة 5 ثم نبسطهم نغطيهم ونخليهم يختمرو للمرة الثانية وهذا شكلها بعد ما تختمر

نطيبها في طاجين يكون مسخن مسبقا ولازم النار تكون عالية وهذا شكلها النهائي

هذي طريقتي البسيطة نتمنى تعجبكم ولاتنسوني اخواتي من صالح دعائكن

ملاحظة: كمية الخميرة ومدة الاختمار متعلقة بالفصل يعني نزيد الخميرة ومدة الاختمار

في البرد والعكس في فصل الصيف

