الطّبخ السّهل

من أ إلى ي

15 وصفة

خبز و بريوش

بوهاني جميلة

Samira tv

99 دج

فقط

Edition La Plume

Cuisine facile

de A à Z

15 recettes

Pains & Brioches

BOUHANNI DJAMILA

Samira tv

Dépôt légal : 397- 2014

9 789947 272053

99 DA

SEULEMENT

Edition La Plume

www.cuisine4arabe.com

SOMMAIRE

الفهرس

8 — خبز بالحليب — Pain au lait

10 — خبز المونا — La Mona

12 — البريوش — La brioche

2 — خبز تركي — Pain turque

4 — خبز ماونيس — Pain mounisse

6 — بيتزا رولي — Pizza roulé

20 — خبز شرشال — Pain de Cherchell

22 — خبز بالتفاح — Pain aux pommes

24 — خبز النخالة — Pain de son

14 — الفوڤاس — Fougasse

16 — خبز الجبن — Pain fromage

18 — خبز مظفور — Pain tressé

26 — خبز اللب — Pain de mie

28 — البورغر — Burger

30 — هوت دوغ — Hot dog

Edition La Plume

Copyright © EDITION LA PLUME

31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél./fax : 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99
Site: www.editionlaplume.com

www.cuisine4arabe.com

Pain turque

خبز تركي

- 900 g de farine
- 2 verres de miel
- 100 g d'huile
- 2 œufs
- 20 g de beurre ramolli
- 100 g de sésame grillé
- Eau tiède

Levain :

- 100 g de farine
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre

Décoration :

- Sésame grillés

- 900 غ فرينة
- 2 كأس عسل
- 100 غ زيت
- 2 بيض
- 20 غ زبدة طرية
- 100 غ جلجلان محمص
- ماء دافئ

عجينة مخمرة :

- 100 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة خبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر

التزيين :

- جلجلان محمص

داخل إناء، ضعي الفرينة و العسل و الخميرة و الملح و الزيت و الزبدة و البيض و الجلجلان. إجمعي العجينة بالماء الدافئ.

Dans un saladier, mettre la farine, le miel, la levure, le sel, l'huile, le beurre les œufs et les grains de sésame. Ramasser avec de l'eau tiède.

أضيفي العجينة المخمرة و ادلكي العجينة لمدة 20 دقيقة. أتركي العجينة لتختمر في غرفة دافئة. شكلي كريات صغيرة.

Ajouter le levain et Pétrir la pâte 20 min. Laisser la pâte lever dans une pièce chaude. Former des petites boules.

على طاولة مرشوشة بالفرينة، أبسطي الكريات ثم لفيها لتحصلي على حربوش طويل و رفيع.

Sur une planche farinée, abaisser les boules puis les enrouler jusqu'à l'obtention d'un boudin long et fin.

إطوي الحربوش على إثنين و اظفريه كما هو مبين في الصورة.

Plier le boudin en deux et le tresser comme sur la photo.

لفي الخبز المظفور و اغلقيه لتحصلي على سوار.

Enrouler le pain tressé et le fermer en formant un cercle.

ضعي الخبز المظفور في صينية الفرن و اطليه بالبيض ثم ذري الجلجلان المحمص من فوق. أدخلي الصينية الفرن حتى يستوي الخبز.

Mettre le pain tressé dans un plat fariné le badigeonner de lait puis parsemer dessus des grains de sésame grillés. Mettre au four jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

Pain mounisse

خبز ماونيس

- 850 g de farine
- 30 g de levure de boulanger
- 30 g de sucre
- 2 œufs
- 40 g de lait en poudre
- 20 g de sel
- 100 g d'huile
- 1 c. à s. de grains de pavot
- 1 c. à s. de sésame moulu

Levain :

- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre

Décoration :

- Grains de pavot

- 850 غ فرينة
- 30 غ خميرة الخبز
- 30 غ سكر
- 2 بيض
- 40 غ مسحوق الحليب
- 20 غ ملح
- 100 غ زيت
- 1 ملعقة كبيرة سانوج
- 1 ملعقة كبيرة جلجلان مرحي

عجينة مخمرة :

- 150 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر

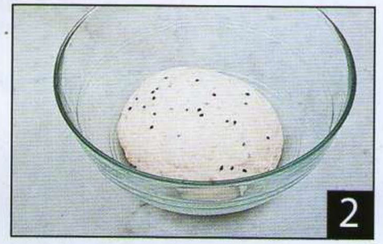
التزيين :

- سانوج

1

داخل إناء، ضعي الفرينة و الخميرة و السكر و الملح و الجلجلان و السانوج و حليب البودرة و الزيت. أضيفي البيض و اجمعي العجينة بالماء الدافئ.

Dans un saladier, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les grains de sésame, les grains de pavot, le lait en poudre et l'huile. Ajouter les œufs et ramasser avec de l'eau tiède.



2

أضيفي العجينة المخمرة و ادلكي العجينة لمدة 20 دقيقة. أتركي العجينة لتختمر في غرفة دافئة.

Ajouter le levain et pétrir la pâte 20 min. Laisser la pâte lever dans une pièce chaude.

3

عندما يتضاعف حجم العجينة، أبسطيها قليلا ثم شكلي كريات.

Quand la pâte aura doublé de volume, l'abaisser légèrement avec les mains puis façonner des boules.

4

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي الكريات. لفي الخبز و اغلقيه جيدا حتى تحصلي على خبز صغير.

Sur une planche farinée abaisser les boules. Enrouler le pain sur lui-même et le fermer bien, jusqu'à l'obtention d'une mini baguette de pain.

5

ضعي الخبز الصغير في صينية مرشوشة بالفرينة و قطعي سطح الخبز بالمقص.

Mettre les mini baguettes de pain dans un plat fariné et faire des incisions sur la surface du pain à l'aide des ciseaux.

6

إطلي الخبز بالبيض المخفوق قليلا و ذري السانوج من فوق. أدخلي الصينية الفرن حتى يستوي الخبز.

Badigeonner le pain d'œuf légèrement battu et parsemer dessus des grains de pavot. Mettre au four jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

Pizza roulé

بيتزا رولي

- 450 g de farine
- 15 g de levure de boulanger
- 10 g de sel
- 50 g d'huile ou beurre fondu
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 verre de lait

Levain :

- 50 g de farine
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 c. à c. de levure de boulanger
- Eau tiède

Farce :

- Sauce tomate
- Olives vertes coupées en rondelles
- Olives noires
- Fromage râpé

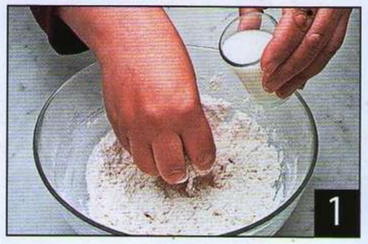
- 450 غ فرينة
- 15 غ خميرة الخبز
- 10 غ ملح
- 50 غ زيت أو زبدة ذائبة
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1 كأس حليب

العجينة المخمرة :

- 50 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- ماء دافئ

الحشو :

- صلصة الطماطم
- زيتون أخضر مقطع إلى دوائر
- زيتون أسود
- جبن مبشور

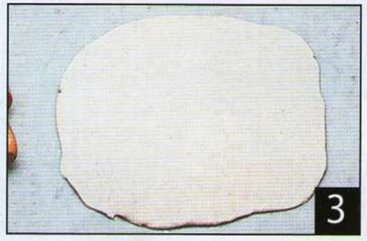


داخل إناء، ضعي الفرينة و الخميرة و السكر و الملح و الزيت. إجمعي العجينة بالحليب الدافئ.

Dans un saladier, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel et l'huile. Ramasser avec le lait tiède.

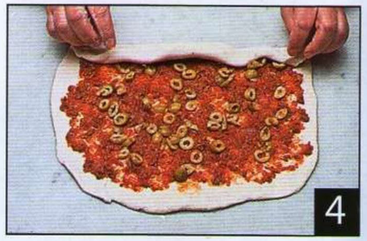
أضيفي العجينة المخمرة و ادلكي العجينة لمدة 20 دقيقة. أتركي العجينة لتختمر في غرفة دافئة.

Ajouter le levain et pétrir la pâte pendant 20 min. Laisser la pâte lever dans une pièce chaude.



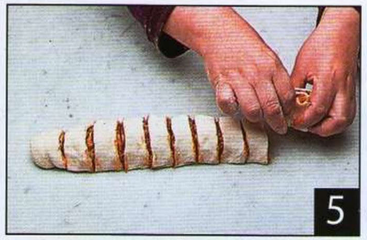
عندما يتضاعف حجم العجينة، أبسطيها على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة.

Quand la pâte aura doublé de volume, l'abaisser sur une planche farinée.



إطلي الصلصة الحمراء على العجينة المبسوطة و ضعي الزيتون الأخضر المقطع إلى دوائر.

Etaler la sauce tomate sur la pâte et ajouter les olives vertes coupées en rondelles.



لفي البيتزا حتى الأخير و قطعيها إلى دوائر بالسكين.

Enrouler la pizza jusqu'à la fin et la découper en disques à l'aide d'un couteau.

ضعي دوائر البيتزا في صينية مرشوشة بالفرينة و اطليها بالبيض و زينيها بحبات الزيتون الأسود في الوسط ثم ذري الجبن المبشور من فوق. أدخلي الصينية الفرن حتى تستوي.

Mettre les disques de pizza roulé dans un plat fariné, les badigeonner d'œuf et décorer avec une olive noire au milieu puis parsemer dessus du fromage râpé. Mettre au four jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

La Mona

خبز المونا

- 850 g de farine
- 150 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre
- 6 œufs
- 30 g de levure de boulanger
- 20 g de sel
- Zeste de citron et orange
- Lait tiède

Levain :

- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- Lait tiède

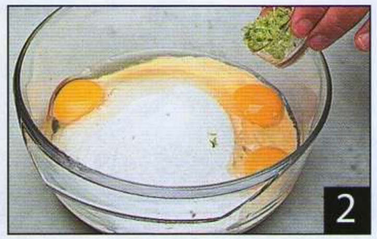
- 850 غ فرينة
- 150 غ زبدة طرية
- 200 غ سكر
- 6 بيض
- 30 غ خميرة الخبز
- 20 غ ملح
- بشور الليمون و البرتقال
- حليب دافئ

العجينة المخمرة :

- 150 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- حليب دافئ

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

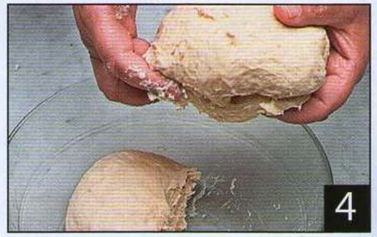


داخل إناء، ضعي الفرينة و الخميرة و حليب البودرة و الملح و البيض و السكر و بشور الليمون ثم أضيفي الزبدة في الأخير. أخلطي جميع المكونات.

Dans un saladier, mettre la farine, la levure, le lait en poudre, le sel, les œufs, le sucre et le zeste de citron. Puis ajouter le beurre en dernier. Mélanger le tout.

أضيفي الحليب الدافئ و اجمعي العجينة ثم أضيفي العجينة المخمرة و ادلكي العجينة لمدة 20 دقيقة.

Ajouter le lait tiède pour ramasser la pâte puis ajouter le levain. Pétrir la pâte pendant 20 min.



أتركي العجينة لتختمر في غرفة دافئة لمدة ساعة. عندما يتضاعف حجم العجينة قسميها إلى كريتين.

Laisser la pâte lever pendant une heure dans une pièce chaude. Quand la pâte aura doublé de volume, la diviser en deux.

أبسطي العجينة بيديك و فتحيها حتى تحصلي على شكل سوار. ضعي كعك المونا في صينية مرشوشة بالفرينة.

Etaler la première boule avec les mains et la dilater pour former un bracelet. Mettre la Mona dans un plat fariné.

ضعي الكرية الثانية دون تشكيلها و قطعيها بالمقص في الوسط. إطلي كعك المونا بالبيض. أتركيه يرتاح ثم أدخلي الصينية الفرن.

Disposer la deuxième boule devant le bracelet en l'incisant avec des ciseaux au milieu. Badigeonner les Mona d'œuf. Laisser reposer et enfourner.

www.cuisine4arabe.com

La brioche

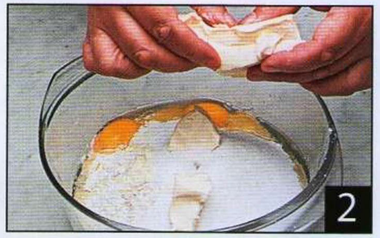
البريوش

- 800 g de farine
- 120 g de sucre
- 4 œufs
- 30 g de lait en poudre
- 30 g de levure de boulanger
- 20 g de sel
- 180 g de beurre ramolli
- **Levain :**
- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 1 cuillère à café à sucre
- Eau tiède
- **Décoration :**
- Amandes effilées
- Gelée
- Cerises confites

- 800 غ فرينة
- 120 غ سكر
- 4 بيض
- 30 غ حليب بودرة
- 30 غ خميرة الخبز
- 20 غ ملح
- 180 غ زبدة طرية
- **العجينة المخمرة :**
- 200 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- ماء دافئ
- **التزيين :**
- لوز مورق
- جوليه
- كرز مسكر

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



داخل إناء، ضعي الفرينة و الخميرة و حليب البودرة و الملح و البيض و السكر. أضيفي الزبدة و اخلطي جميع المكونات.

Dans un saladier, mettre la farine, la levure, le lait en poudre, le sel, les œufs et le sucre. Puis ajouter le beurre. Mélanger le tout.

أضيفي الماء الدافئ و اجمعي العجينة ثم ضعي العجينة المخمرة. أدلكي العجينة لمدة 20 دقيقة.

Ajouter l'eau tiède pour ramasser la pâte puis ajouter le levain. Pétrir la pâte pendant 20 min.

أتركي العجينة لتختمر في غرفة دافئة.

Laisser la pâte lever pendant une heure dans une pièce chaude.

عندما يتضاعف حجم العجينة، شكلي كريات صغيرة و رتبيها جنبا إلى جنب داخل قالب دائري مدهون بالزيت و مرشوش بالفرينة. أتركي البريوش يرتاح.

Quand la pâte aura doublé de volume, faire des boules et les disposer les unes à coté des autres dans un moule rond beurré et fariné. Laisser reposer.

إطلي البريوش بالبيض المخفوق و ذري اللوز المورق من فوق. أدخلي القالب الفرن حتى يستوي البريوش. إطلي البريوش المطهي بالجوليه و زينيه بالكرز المسكر.

Badigeonner la brioche d'œuf battu et parsemer dessus les amandes effilées. Enfourner jusqu'à cuisson. Etaler la gelée et décorer avec des cerises confites.

www.cuisine4arabe.com

الفوڤاس

Fougasse

- 900 غ فرينة
- 20 غ خميرة الخبز
- 20 غ ملح
- 100 غ زيت الزيتون
- 250 غ زيتون أخضر
- باتي
- جبن طري
- ماء دافئ

العجينة المخمرة :

- 100 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- ماء دافئ

- 900 g de farine
- 20 g de levure
- 20 g de sel
- 100 g d'huile d'olive
- 250 g d'olives vertes
- Pâté
- Fromage fondu
- Eau tiède

Levain :

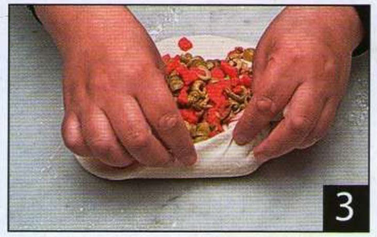
- 100 g de farine
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- Eau tiède

داخل إناء، ضعي الفرينة و حليب البودرة و السكر و الملح و الخميرة. أضيفي زيت الزيتون في الأخير و أجمعي العجينة بالماء الدافئ.

Dans un saladier, mettre la farine, le lait en poudre, le sucre, le sel et la levure. Puis ajouter l'huile d'olive en dernier. Ramasser avec de l'eau tiède.

ضعي العجينة المخمرة. أدلكي العجينة لمدة 20 دقيقة. عندما يتضاعف حجم العجينة، أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و اطليها بالجبن الطري.

Ajouter le levain et pétrir la pâte pendant 20 min. Quand elle aura doublé de volume, l'abaisser sur une planche farinée et la badigeonner de fromage fondu.



أضيفي الزيتون الأخضر و الباتي المقطع إلى مكعبات و اغلقي خبز الفوڤاس بطي الأطراف و جلبها إلى الوسط.

Ajouter les olives vertes et le pâté coupés en dés et fermer la fougasse en rabattant les extrémités vers le milieu.

أغلقي الخبز مع قرصه قليلا بالأصابع لغلق الكرية جيدا. أبسطي خبز الفوڤاس بالحلال.

Fermer le pain puis le pincer légèrement avec les doigts pour bien fermer la boule. Abaisser la fougasse avec un rouleau.

ضعي خبز الفوڤاس داخل صينية الفرن المرشوشة بالفرينة و قطعيه في الوسط و على الأطراف باستعمال المقص.

Mettre la fougasse dans un plat fariné et faire des incisions sur les côtés et au milieu.

إطلي خبز الفوڤاس بالبيض المخفوق قليلا و ذري الزيتون الأخضر المقطع إلى حلقات. أدخلي الصينية الفرن ليستوي الخبز.

Badigeonner la fougasse d'œuf légèrement battu et parsemer dessus des olives vertes coupés en rondelles. Mettre au four jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

Pain fromage

خبز الجبن

- 900 g de farine
- 25 g de levure de boulanger
- 40 g de lait en poudre
- 20 g de sel
- 20 g de sucre
- 50 g de beurre ramolli
- 50 g d'huile
- Eau tiède

Levain :

- 100 g de farine
- 1 c. à c. de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- Eau tiède

Farce :

- 200 g de fromage fondu
- Fromage râpé

- 900 غ فرينة
- 25 غ خميرة الخبز
- 40 غ حليب بودرة
- 20 غ ملح
- 20 غ سكر
- 50 غ زبدة طرية
- 50 غ زيت
- ماء دافئ

عجينة مخمرة :

- 100 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- ماء دافئ

الحشو :

- 200 غ جبن طري
- جبن مبشور

داخل إناء، ضعي الفرينة و حليب البودرة و السكر و الملح و الخميرة. أضيفي الزبدة في الأخير و بللي بالماء الدافئ لجمع العجينة.

Dans un saladier, mettre la farine, le lait en poudre, le sucre, le sel et la levure. Puis ajouter le beurre en dernier. Ramasser avec de l'eau tiède.

ضعي العجينة المخمرة. أدلكي العجينة لمدة 20 دقيقة. عندما يتضاعف حجم العجينة، شكلي كريات صغيرة و ابسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة.

Ajouter le levain et pétrir la pâte pendant 20 min. Quand la pâte aura doublé de volume, façonner des boules et les abaisser sur une planche farinée.

شكلي أقراصا و اطليها بالجبن الطري و ذري الجبن المبشور من فوق.

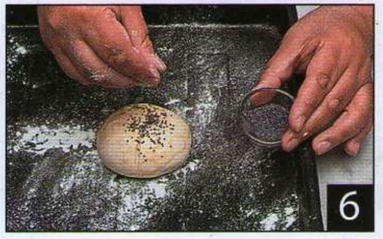
Former des disques et les badigeonner de fromage fondu et parsemer dessus le fromage râpé.

أغلقي الخبز بطي الأطراف و جذبيها إلى الوسط ثم أقرصيها قليلا بأصابعك لغلق الكرية جيدا.

Fermer le pain en rabattant les extrémités vers le milieu puis les pincer légèrement avec les doigts pour bien fermer la boule.

لفي الكريات جيدا على طاولة العمل و اتركيها ترتاح.

Bien enrouler les boules de pain sur la planche de travail et laisser reposer.



ضعي الخبز في قالب مرشوش بالفرينة ثم قطعيه بالسكين و اطلي الخبز بالبيض المخفوق قليلا و ذري السانوج من فوق. أدخلي الصينية الفرن.

Mettre les boules de pain dans un moule fariné puis les inciser au sommet à l'aide d'un couteau et les badigeonner d'œuf légèrement battu et parsemer dessus de grains de pavot. Mettre au four jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

Pain tressé

خبز مظفور

- 450 g de farine
- 20 g de lait en poudre
- 15 g de levure de boulanger
- 20 g de sucre
- 50 g d'huile
- 200 g d'olives vertes
- Fromage fondu
- Eau tiède

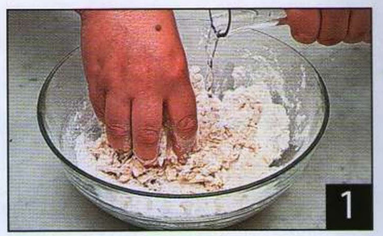
Levain :

- 50 g de farine
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- Eau tiède

- 450 غ فرينة
- 20 غ حليب بودرة
- 15 غ خميرة الخبز
- 20 غ سكر
- 50 غ زيت
- 200 غ زيتون أخضر
- جبن طري
- ماء دافئ

عجينة مخمرة :

- 50 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- ماء دافئ

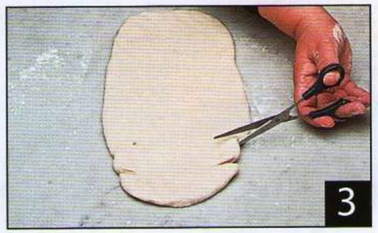


داخل إناء، ضعي الفرينة و الحليب البودرة و السكر و الملح و الخميرة. أضيفي الزيت في الأخير و بللي بالماء الدافئ لجمع العجينة.

Dans un saladier, mettre la farine, le lait en poudre, le sucre, le sel et la levure. Puis ajouter l'huile en dernier. Ramasser avec de l'eau tiède.

أضيفي العجينة المخمرة و ادلكي العجينة لمدة 20 دقيقة. أتركي العجينة لتختمر في غرفة دافئة.

Ajouter le levain et Pétrir la pâte pendant 20 min. Laisser la pâte lever dans une pièce chaude.



عندما يتضاعف حجم العجينة، أبسطيها على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة حتى تحصلي على شكل بيضوي. قطعي أطراف الخبز بالمقص.

Quand la pâte aura doublé de volume, l'abaisser sur une planche farinée jusqu'à l'obtention d'une forme ovale. Inciser les côtés avec des ciseaux.

إطلي العجينة بالجبن الطري و ضعي الزيتون الأخضر المقطع إلى حلقات من فوق.

Badigeonner le pain de fromage fondu puis disposer dessus les olives vertes coupées en rondelles.

أغلقي الخبز بجلب الأطراف المقطعة الواحدة فوق الأخرى مثل الظفيرة.

Fermer le pain en rapportant les parties incisées l'une sur l'autre comme une tresse.

ضعي الخبز المظفور في صينية مرشوشة بالفرينة و اطليه بالبيض المخفوق ثم ذري الجبن المبشور من فوق. ضعي الخبز في الفرن حتى يستوي.

Mettre le pain tressé dans un plat fariné et le badigeonner d'œuf légèrement battu et parsemer dessus du fromage râpé. Mettre au four jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

خبز شرشال

- 1 كغ سميد رطب
- 200 غ فرينة
- 120 غ سكر
- 100 غ زيت
- 20 غ ملح
- 20 غ خميرة الخبز
- 30 غ حليب البودرة
- 3 بيض
- 20 غ مارغرين طرية

عجينة مخمرة :

- 200 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- ماء دافئ

التزيين :

- دراجي ملونة
- جوليه
- لوز مورّق
- كرز مسكّر

Décoration :

- Dragées colorées
- Gelée
- Amandes effillés
- Cerises confites

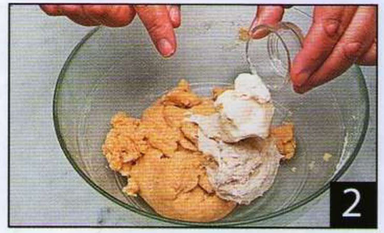
- 1 kg de semoule fine
- 200 g de farine
- 120 g de sucre
- 100 g d'huile
- 20 g de sel
- 20 g de levure de boulanger
- 30 g de lait en poudre
- 3 œufs
- 20 g de margarine ramollie

Levain :

- 200 g de farine
- 1 c. à c. de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- Eau tiède

داخل إناء، ضعي السميد و الفرينة و الزيت و حليب البودرة و الملح و الخميرة و السكر و البيض. بللي بالماء الدافئ لجمع العجينة.

Dans un saladier, mettre la semoule, la farine, l'huile, le lait en poudre, le sel, la levure, le sucre et les œufs. Ramasser avec de l'eau tiède.



أضيفي العجينة المخمرة و ادلكي العجينة لمدة 20 دقيقة. أتركي العجينة لتختمر في غرفة دافئة.

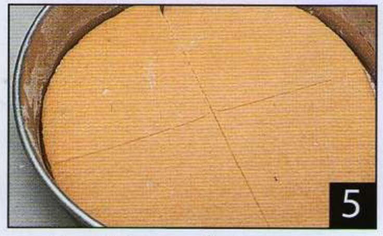
Ajouter le levain et le beurre puis Pétrir la pâte pendant 20 min. Laisser la pâte lever dans une pièce chaude.

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة حتى تحصلي على قرص سميك نوعا ما.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte jusqu'à l'obtention d'un disque assez épais.

ضعي القرص في قالب دائري مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة.

Mettre la galette dans un plat beurré et fariné.



قطعي الخبز إلى أربعة و اطليه بالبيض المخفوق قليلا.

Découper le pain en quatre et le badigeonner d'œuf légèrement battu.

ذري اللوز المورق من فوق و ادخلي الخبز الفرن حتى يستوي. عندما يبرد الخبز اطليه بالجوليه و زينيه بالكرز المسكر و حلوى الدراجي.

Parsemer des amandes effilées sur le pain et enfourner jusqu'à cuisson. Décorer le pain avec les cerises confites et les dragées.

www.cuisine4arabe.com

خبز بالتفاح

- 1 كغ فرينة
- 20 غ ملح
- 20 غ خميرة الخبز
- 30 غ سكر
- 30 غ حليب بودرة
- 40 غ زبدة طرية
- ماء دافئ

الحشو :

- 600 غ تفاح
- 1 ملعقة كبيرة قرفة
- 2 ملاعق كبيرة سكر

التزيين :

- جوليه

- 1 kg de farine
- 20 g de sel
- 20 g de levure de boulanger
- 30 g de sucre
- 30 g de lait en poudre
- 40 g de beurre ramolli
- Eau tiède

Farce :

- 600 g de pommes
- 1 c. à soupe de cannelle
- 2 c. à soupe de sucre

Décoration :

- Gelée

1

داخل إناء، ضعي الفرينة و السكر و الخميرة و حليب البودرة و الملح و الزبدة. بللي بالماء دافئ.

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la levure, le lait en poudre, le sel et le beurre. Ramasser avec l'eau tiède.

2

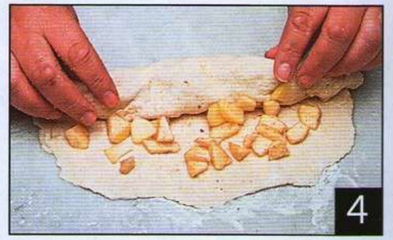
أدلكي العجينة لمدة 20 دقيقة. أتركي العجينة لتختمر في غرفة دافئة.

Pétrir la pâte pendant 20 min. Laisser la pâte lever dans une pièce chaude.

3

عندما يتضاعف حجم العجينة، أبسطيها على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و ضعي التفاح المقطع إلى مكعبات.

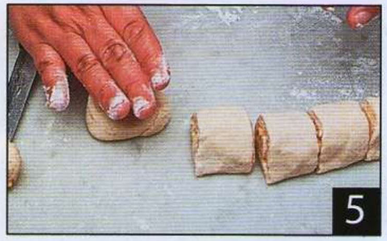
Quand la pâte aura doublé de volume, l'abaisser sur une planche farinée et étaler dessus les pommes coupées en dés.



4

ذري السكر و القرفة على التفاح ثم لفي العجينة حتى تحصلي على حربوش.

Parsemer dessus le sucre et la cannelle puis enrouler la pâte jusqu'à la fin.



5

قطعي الحربوش المحشي بالتفاح إلى دوائر بالسكين.

Découper le boudin farci de pommes en disques à l'aide d'un couteau.

6

ضعي الأقراص داخل صينية الفرن و اطليها بالبيض. أدخلي الصينية الفرن حتى يستوي الخبز.

Mettre les disques dans un plat fariné, les badigeonner d'œuf. Mettre au four jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

خبز النخالة

Pain de son

- 500 غ نخالة
- 500 غ فرينة
- 20 غ ملح
- 25 غ خميرة الخبز
- زيت الزيتون
- ماء دافئ

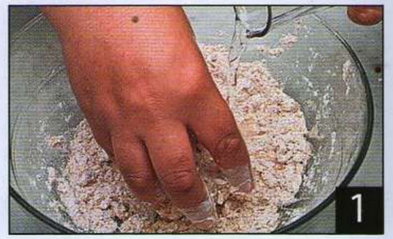
التزيين :

- نخالة
- زيت الزيتون

- 500 g de son
- 500 g de farine
- 20 g de sel
- 25 g de levure de boulanger
- Huile d'olive
- Eau tiède

Décoration :

- Son
- Huile d'olive



داخل إناء، ضعي الفرينة و النخالة و الخميرة و الملح و الزيت. بللي بالماء الدافئ لجمع العجينة.

Dans un saladier, mettre la farine, le son, la levure, le sel et l'huile d'olive. Ramasser la pâte avec l'eau tiède.

أتركي العجينة ترتاح. شكلي كريات صغيرة و اتركيها ترتاح على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة.

Laisser reposer la pâte. Façonner des boules et laisser lever sur une planche farinée.

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي الكريات حتى تحصلي على شكل بيضوي.

Sur une planche farinée, abaisser les boules jusqu'à l'obtention d'une forme ovale.

لفي العجينة حتى النهاية حتى تحصلي على خبز صغير.

Enrouler la pâte sur elle-même jusqu'à le fin et jusqu'à l'obtention d'une mini baguette de pain.

إطلي الخبز الصغير بالماء و رمديه في النخالة.

Badigeonner les baguettes de pain d'eau et les enrober dans du son.

إنزعي الفائض من النخالة و ضعي الخبز الصغير في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها الفرن حتى يستوي الخبز.

Enlever le surplus de son et mettre les mini baguettes de pain dans un plat fariné et enfourner jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

Pain de mie

خبز اللب

- 850 g de farine
- 25 g de levure de boulanger
- 20 g de sel
- 30 g de lait en poudre
- 80 g de beurre ramolli
- Eau tiède

Levain :

- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- Eau tiède

- 850 غ فرينة
- 25 غ خميرة الخبز
- 20 غ ملح
- 30 غ حليب بودرة
- 80 غ زبدة طرية
- ماء دافئ

العجينة المخمرة :

- 150 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- ماء دافئ

داخل إناء، ضعي الفرينة و حليب البودرة و الملح و الخميرة. بللي بالماء الدافئ لجمع العجينة.

Dans un saladier, mettre la farine, le lait en poudre, le sel et la levure. Ramasser la pâte avec de l'eau tiède.

أضيفي العجينة المخمرة و ادلكي العجينة لمدة 20 دقيقة.

Ajouter le levain et le beurre puis pétrir la pâte pendant 20 min.

أتركي العجينة تختمر في غرفة دافئة حتى يتضاعف حجمها.

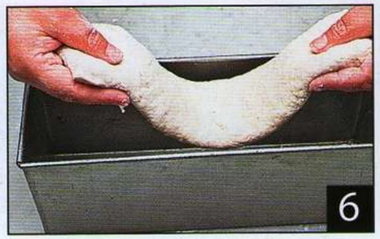
Laisser la pâte lever dans une pièce chaude jusqu'à ce qu'elle double de volume.

عندما يتضاعف حجم العجينة، أبسطيها فوق طاولة عمل مرشوشة بالفرينة.

Quand la pâte aura doublé de volume, l'abaisser Sur une planche farinée.

إثني الخبز بجلب أطراف العجينة إلى الوسط و هكذا تحصلين على شكل مستطيل.

Plier le pain en rabattant les extrémités de la pâte vers le milieu afin d'obtenir un rectangle.



سوّي الخبز بيديك و ضعيه داخل قالب على شكل مستطيل. ضعي القالب في الفرن حتى يستوي الخبز.

Bien ajuster avec les mains et mettre dans un plat rectangulaire. Mettre au four jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

Burger

البورغر

- 1 kg de farine
- 100 g d'huile
- 40 g de sucre
- 30 g de lait en poudre
- 30 g de levure de boulanger
- 20 g de sel
- 300 g de fromage fondu
- Eau tiède
- Grains de sésame

- 1 كغ فرينة
- 100 غ زيت
- 40 غ سكر
- 30 غ حليب بودرة
- 30 غ خميرة الخبز
- 20 غ ملح
- 300 غ جبن طري
- ماء دافئ
- جلجلان

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

داخل إناء، ضعي الفرينة و الخميرة و حليب البودرة و الملح. أضيفي الزيت و الجبن في الأخير ثم بللي بالماء الدافئ لجمع العجينة.

Dans un saladier, mettre la farine la levure, le lait en poudre et le sel. Ajouter l'huile et le fromage en dernier puis ramasser la pâte avec de l'eau tiède.

أتركي العجينة تختمر في غرفة دافئة حتى يتضاعف حجمها.

Laisser la pâte lever dans une pièce chaude jusqu'à ce qu'elle double de volume.

عندما يتضاعف حجم العجينة، شكلي كريات صغيرة و ضعيها في صينية الفرن.

Quand la pâte aura doublé de volume, façonner des boules et les mettre dans un plat fariné.

إطلي خبز البورغر بالبيض المخفوق قليلا.

Badigeonner les pains burgers d'œuf battu légèrement.

ذري الجلجلان فوق خبز البورغر. ادخلي الصينية الفرن حتى يستوي الخبز.

Parsemer les pains burger de grains de sésame. Mettre au four jusqu'à cuisson.

www.cuisine4arabe.com

Hot dog

هوت دوغ

- 500 g de farine
- 100 g d'huile
- 20 g de levure de boulanger
- 10 g de sel
- 30 g de lait en poudre
- Eau tiède

Levain :

- 50 g de farine
- 1 c. à c. de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- Eau tiède

Farce :

- Merguez
- l'eau

- 500 غ فرينة
- 100 غ زيت
- 20 غ خميرة الخبز
- 10 غ ملح
- 30 غ حليب بودرة
- ماء دافئ

عجينة مخمرة :

- 50 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- ماء دافئ

الحشو :

- مرقاز
- بيض

Dans un saladier, mettre la farine, le lait en poudre, la levure, le sel, l'huile et l'œuf. Ramasser la pâte avec de l'eau tiède.

داخل إناء، ضعي الفرينة و حليب البودرة و الخميرة و الملح و الزيت و البيض. بللي بالماء الدافئ لجمع العجينة.

Ajouter le levain et pétrir la pâte pendant 20 min. Laisser la pâte lever dans une pièce chaude puis façonner des boules.

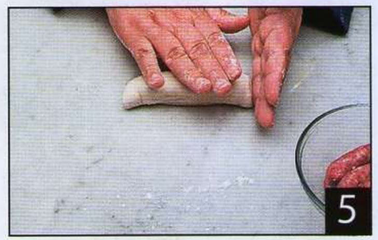
أضيفي العجينة المخمرة و ادلكي العجينة لمدة 20 دقيقة. أتركي العجينة لتختمر في غرفة دافئة ثم شكلي كريات صغيرة.

Sur une planche farinée abaisser les boules jusqu'à l'obtention d'une forme ovale. Placer une merguez au milieu.

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي الكريات حتى تحصلي على شكل بيضوي. ضعي حبة مرقاز في الوسط.

Enrouler le pain sur lui-même et le fermer bien, jusqu'à l'obtention d'une mini baguette de pain.

لفي الخبز و اغلقيه جيدا حتى تحصلي على خبز صغير.



Bien enrouler les hot dog et les placer dans un plat fariné.

لفي خبز الهوت دوغ جيدا ثم ضعيه داخل صينية مرشوشة بالفرينة.

Badigeonner les hot dog d'œuf légèrement battu. Mettre au four jusqu'à cuisson.

إطلي خبز الهوت دوغ بالبيض المخفوق قليلا و أدخلي الصينية الفرن حتى يستوي.

www.cuisine4arabe.com

Samira tv

La première chaîne TV algérienne spécialisée dans l'Art culinaire et la couture

قنـاة سمـيرة

أول قناة جزائرية لفن الطبخ و الخياطة

القمر الصناعي : نيلسات

تردد القناة : 12418 أفقي 27500

Satellite: NILESAT

www.cuisine4arabe.com