



العنوان
إعداد
أسمة جابر الأيوبي



جدة المطبخ

المعجنات

وصفة 12

المحمرة



المكونات

٥٠٠ ج طحين
٣ ملاعق زيت زيتون
١ ملعقة صغيرة ملح
ملعقة كبيرة ونصف خميرة خبز
١ ملعقة صغيرة سكر
ماء للعجن ما بين ٣٠٠ مل و ٣٥٠ مل
تقريباً

مكونات الحشوة

٢ حبة بصل مفروم ناعم
ملعقة كبيرة حبة البركة
٢ فص ثوم
كمية من الفلفل الحار المفروم حسب الرغبة
٤ حبة طماطم قطع صغيرة
٤ ملاعق كبيرة سمسسم محمص
زيت زيتون: تقريباً ٤ ملاعق كبيرة

طريقة التحضير

العجينة

يخلط الطحين مع الزيت والسكر ويفرك جيداً تضاف الخميرة والماء الدافئ والملح تدريجياً وتعجن في العجانة تقريباً ١٠ دقائق وإذا باليد ٢٠ دقيقة تقريباً
تترك لتخمر نصف ساعة ثم تشكل
توضع فوقها حشوة المحمرة وتخبز من ١٠ إلى ١٥ دقيقة وتقدم
يمكن تقطيع العجينة قطعة كبيرة مثل البيتزا أو قطع صغيرة

الhashwa

يوضع زيت الزيتون في مقلاة ثم نضيف البصل ويقلّى مع الثوم، الطماطم، الفلفل الحار والسمسم مع إضافة رشة ملح وفلفل وحبة البركة

البيتزا



المكونات العجينة

٥٠٠ جم طحين
٤ ملاعق كبيرة زيت زيتون
١ ملعقة كبيرة ملح
نصف ملعقة كبيرة سكر
٢ ملعقة كبيرة خميرة فورية (الخميرة الخبز)
٤٠٠ مل ماء دافئ لجمع وعجن البيتزا

الصلصة

يقليل البصل (٢ ملعقة كبيرة) في الزيت مع ٣ فصوص ثوم وزعتر (اوريجانو) نضيف ٢ ملعقة كبيرة معجون طماطم مع طماطم مفرومة طازجة (تقريباً ٥٠٠ جم أو معلبة) مع ريحان وملح وفلفل حار وفلفل اسود

طريقة التحضير

يفرك الطحين مع الزيت والسكر وتضاف الخميرة الفورية
يضاف الماء تدريجياً ثم الملح مع العجن لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة
تغطى العجينة وتترك لتخمر ثم تفرد وتشكل وتحشى بأنواع مختلفة من الحشو
بعد تشكيل البيتزا تضاف الصلصة والحسو وتخبز لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة في أسفل
الفرن على درجة حرارة ٤٠٠ إلى ٤٥٠ فهرنهايت
ثم تضاف الجبنة وتوضع تحت الشواية كي تذوب وتقدم

خبز بالزبيب



المكونات

١٨٠ مل من الماء

٨٠ مل من الحليب السائل

٧٥ مل من الكريمة الطازجة

٢ بيض

٢١ ملعقة صغيرة من الملح

٦٠ جم من الزبد الذائبة

٦٠٠ جم من الطحين

٢ ملعقة كبيرة من خميرة الخبز

٦٠ جم سكر

٥ ملاعق كبيرة من حبيبات الشوكولا لتنزيين الخبز

بعض من المكسرات للتزيين

٥ ملاعق كبيرة من الزبيب المنقوع في ماء الزهر أو ماء الورد

صفار بيض مع قليل من الحليب السائل لدهن الخبز

طريقة التحضير

يوضع الطحين مع الزبد والسكر والماء والملح ثم يفرك الخليط جيداً وتضاف خميرة الخبز
يضاف إلى الخليط البيض والحلب والكريمة والماء

يعجن الخليط جيداً حتى تتشكل العجينة

يترك العجين ليختمر نصف ساعة تقريباً

ثم تعجن مرة ثانية ويضاف إليها الزبيب والشوكولا

ثم تتشكل العجينة حسب الرغبة كرات أو غيرها

تدهن العجينة بالبيض وترش بالسكر أو بأي نوع من المكسرات المطحونة

ثم تترك لتخمر من ثم توضع في صينية مدهونة بالزبد أو مغطاة بورق الشمع

توضع الصينية في فرن درجة حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت من ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة إذا

كان حجم حبات الخبز متوسطاً أو صغيراً

تابيناد (خلطة الزيتون)



المكونات

- ٢٠٠ جم زيتون أسود
- ١ ملعقة كبيرة كابر كبيره
- ١ فص ثوم مفروم
- ١٠ قطع أنشوجة
- زيت زيتون حسب الرغبة
- رشة فلفل اسود
- ورق ريحان (حسب الرغبة)

طريقة التحضير

تخلط المكونات بإضافة زيت الزيتون تدريجيا حتى نحصل على شبه عجين ندهن بها قطع الخبز المحمصة وتقدم

خبز بالبصل



المكونات

٥٠٠ غرام طحين
١ ملعقة صغيرة سكر

ملعقة كبيرة ونصف الملعقة خميرة فوريه
١ ملعقة فلفل حلو احمر مشوي ومفروم
١ ملعقة ملح كبيرة + رشة فلفل أسود
٨٠ غرام زبدة
٣٠٠ مل ماء دافئ (أقل أو أكثر حسب نوع الطحين)

الحشوة

٥٠٠ غرام بصل شرائح
١ ملعقة كبيرة كابر

١ ملعقة كبيرة خردل + ١ ملعقة صغيرة ملح زيتون مشكل بدون النوى حسب الرغبة
روز ماري (إكليل الجبل)
زيت زيتون حسب الرغبة
جبنة بارميزان أو أي نوع آخر
فلفل حار + ملعقة صغيرة زعتر جاف (أوريغانو)

طريقة التحضير

طريقة تحضير العجينة

تفرك الزبدة مع الطحين والسكر وتضاف الخميرة ثم الملح
يضاف الماء تدريجياً وتعجن لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة
تترك لتخمر وترص في صينية مدهونة بالزيت حسب الرغبة
ثم تدهن بالخردل وترص عليها الحشوة مع قليل من زيت الزيتون والزعتر الجاف
وجبنة البارميزان والزيتون
تخبز لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة على درجة حرارة ٤٠٠ فهرنهايت

طريقة تحضير الحشوة

يوضع زيت الزيتون في قدر وينگه بحبات الكابر والثوم والزعتر وقليل من الزيتون
المقطع مع الملح والفلفل الحار
نضيف البصل ويقلى على نار هادئة (حتى يذبل فقط) ثم يضاف إكليل الجبل وباقى
المنكهات

خبز بالسميد والنخالة



المكونات

- ٧٠٠ جم من السميد الناعم
- ١٠٠ جم من الطحين الأبيض
- ١٠٠ جم من النخالة الخشنة
- ١٠٠ مل من زيت الزيتون أو زيت نباتي أو زبدة
- ١ ملعقة كبيرة من السكر
- ٢ ملعقة كبيرة من خميرة الخبز (فوريّة)
- من ٦٠٠ إلى ٧٠٠ مل من الماء الدافئ
- ١ ملعقة كبيرة من شومر مطحون خشن

طريقة التحضير

يخلط السميد والطحين جيداً مع النخالة وال الخميرة والزيت والشومر
يضاف إلى الخليط الخميرة والماء والملح
ويُعجن الخليط من ١٠ إلى ١٢ دقيقة وتشكل على شكل كرات أو حسب الذوق
ترش الحبات بالطحين أو النخالة
توضع كرات العجين في صينية مرشوشة بالطحين والنخالة وتترك لتختمر
تدخل الصينية في فرن درجة حرارته ٤٠٠ درجة فارنهایت من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة

خبز بالجبنه



المكونات

- ٣٠٠ جم طحين
- ٢٠٠ جم سميد ناعم
- ٢ حبة بيض
- ٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة ملح
- ٣٠٠ إلى ٣٥٠ ملل ماء دافئ
- ٢ ملعقة كبيرة خميرة خبز فورية
- ٣٠٠ ج جبنة مشكلة (امونتال - موتزاريللا) أو أي نوع آخر
- ١ ملعقة صغيرة سكر

طريقة التحضير

تخلط المواد الجافة (السكر، الطحين، السميد والملح) ويضاف الزيت وتفرك جيداً ثم نضيف الخميرة والماء وتعجن وتترك لتخمر لمدة ٣٠ دقيقة تعجن لمدة ٥ دقائق أخرى ويضاف إليها البيض والجبنه ثم تجمع مع قليل من الطحين تشكل وتخمر مرة أخرى تدهن بالبيض أو زيت الزيتون حسب الرغبة وتزين بالسمسم أو الجبنه وتخبز من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة في الفرن على درجة ٤٠٠ فهر نهايت

خبز الزيتون والأعشاب



المكونات

- ١ كجم طحين
- ٢ ملعقة خميرة الخبز الفورية
- ١ ملعقة كبيرة ملح
- ٢٠٠ مل لزيت زيتون
- ٧٠٠ مل ماء دافئ تقريرًا حسب نوعية الطحين
- أعشاب منكهة حسب الرغبة (زعتر - إكليل الجبل - بقدونس يابس...)
- كوب زيتون أسود أو أخضر بدون نوى
- ٢ ملعقة حليب بودرة

طريقة التحضير

يفرك الطحين بنصف كمية الزيت مع الحليب والأعشاب ويخلط جيدا
نضيف الخميرة والماء والملح وتعجن ١٥ دقيقة
تترك للتخمير ثم تعجن دقيقتين ويضاف إليها الزيتون وبقى زيت الزيتون
تشكل وتوضع في صينية لتختمر
تدهن بزيت الزيتون وتزين بالسمسم (أو صفار بيضه مخلوطة بقليل من الحليب)
تخبز في فرن حرارته ٤٠٠ فهرنهايت من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة

خبز بالبيض



المكونات

٦٠٠ مل من الماء الدافئ
٧٠ جم من خميرة الخبز الفورية
٢٤ جم من الملح
٢٤ جم من حليب بودرة
٨٠ جم من الزبد
١٤٠٠ جم من الطحين
٨٠ جم من السكر
٤ بيضات

طريقة التحضير

توضع جميع المكونات (ما عدا الملح) في الخلط وتعجن

يضاف إلى العجين الماء وتعجن لمدة ١٥ دقيقة

يضاف الملح وتعجن ٥ دقائق أخرى

تترك العجينة في مكان ساخن لساعة أو أقل قليلاً حتى تختمر ثم تعجن مرة أخرى

ثم تترك مرة أخرى لتختمر لمدة ١٥ دقيقة إضافية

تشكل بأشكال مختلفة كالضفائر والعصافير والدوائر... وتدهن بالبيض

ويرش فوقها السمسم

ثم تدخل إلى الفرن حتى تنضج

ملحوظة

لا يترك الملح أبداً مع الخميرة

خبز بزيت الزيتون



المكونات

- ٣ أكواب سميد ناعم
- ١ كوب طحين
- كوب زيت زيتون
- ملعقة ونصف خميرة خبز
- ٢ ملعقة حليب بودرة
- ١ ملعقة ملح
- ملعقة صغيرة سكر
- ٣ ملعقة سمسسم محمص
- ماء للعجن
- ماء زهر حسب الرغبة
- سمسسم للتزيين
- صفار بيض مع قليل من الحليب لدهن الخبز قبل خبزه

طريقة التحضير

يخلط الزيت مع الطحين والسميد والسمسم والسكر ويفرك جيداً
نضيف الخميرة والملح، والماء يضاف تدريجياً
وتعجن ١٠ دقائق وتترك لتختمر ٣٠ دقيقة
تشكل وتوضع في صينية مدهونة وتترك ١٠ دقائق لتختمر
تدهن بالبيض والحليب وتزيين بالسمسم
خبز ٢٠ دقيقة تقربياً على ٣٥٠ : ٤٠٠ درجة فهرنهايت

ملاحظة

تشكل قطع أو خبز صغير مدور أو أي شكل آخر
تدهن قطع الخبز بمزيج صفار البيض والحليب وتترك لتختمر وقتاً قصيراً قبل وضعها
في الفرن

خبز الدار



المكونات

- ٥٠٠ ج طحين
- ٣٥٠ ملل ماء دافئ
- ملعقة كبيرة ونصف الملعقة خميرة خبز
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة
- ١ ملعقة كبيرة ملح
- ١ حبة بيض
- ١ ملعقة كبيرة حليب بودرة
- نصف ملعقة حبة البركة
- ٢ ملعقة سمسسم مطحون ومحمّص

طريقة التحضير

يوضع الطحين مع الزبدة الذائبة ويفرك جيداً ويخلط مع باقي المكونات والماء
يعجن لمدة ١٠ دقائق ويترك ليتخمر نصف ساعة أو أقل حسب درجة حرارة الغرفة
يشكل ثم يترك ليتخمر مرة أخرى
يدهن بالبيض (حسب الرغبة) مع قليل من الحليب
يخبز لمدة ٢٠ دقيقة على ٤٠٠ درجة فهرنهايت

فاهيتاس



حورية المطبخ

المكونات

ج طحين
١ ملعقة كبيرة ملح
٣ ملاعق كبيرة زيت
ماء لجمع العجين

طريقة التحضير

تخلط المكونات وتعجن ١٠ دقائق
تترك لترتاح
تفرد بالشوبك وتقطع دوائر
تحمرص في مقلاة على النار بدون دهون
يوضع أي نوع من الحشو وتلف وتقدم أو تشوى في الفرن لمدة ٥ دقائق مزيّنه بالجبنه ثم
تقدم