

اسهل واسرع طريقة لعمل الخبز السوري الرائع ، بالطعم الجميل واللذيذ مثل المطاعم في منزلك



الأربعاء 31 يناير 2018 02:01 م

مقادير الخبز السوري :2 ملعقة من الخميرة1 ملعقة من السكر1 كوب ونصف ماء دافئ3 ونصف كوب من الدقيقنصف ملعقة ملح1 كوب من الزيت

طريقة تحضير الخبز السوري:يتم وضع مقلاة كبيرة حتى تتمكني من الحصول على الخبز السوري جميل[]نضع الخميرة في وعاء زجاجي وإضافة نصف كوب الماء الدافئ ، مع وضع ملعقة السكر ، ثم يتم خفقهم جيداً مع بعض ، وتركها لمدة 10 دقائق .وضع 2 ونصف كوب من الدقيق مع إضافة الملح في وعاء آخر مع الخفق[]عمل حفرة في وسط الدقيق ، ويتم وضع خليط الخميرة ، ووضع الباقي من الماء الدافئ ، ويتم خفقه جيداً ، حتى تصل على عجين ، ثم إضافة المزيد من الدقيق تدريجياً حتى تحصلي على عجين متماسكة[]قومي بوضع العجين في وعاء به القليل من الزيت ، ثم إضافة نصف ملعقة من الزيت فوق العجين ، ويتم تغطية العجين بقطعة من القماش ، وتركها لمدة تقريبا 90 دقيقة حتى العجين تتخمر[]بعد مرور الوقت نقوم بتقطيع العجين ، إلى دوائر صغيرة .بعد ذلك يتم فرد كل قطعة عجين على سطح مغطى بالدقيق بما يناسبك، ونقوم بترك كل قطعة لمدة 20 دقيقة[]يتم وضع قليل من الزيت في المقلاة على النار ، وتركه لمدة دقيقة أو دقيقتين ، ثم نقوم بقلب الرغيف على الوجه الآخر .
وبذلك في النهاية تكوني حصلت على الخبز السوري ذات الطعم الجميل والرائع[]