

طريقة عمل الخبز المجدول

Posted on 2018, أكتوبر 23



Categories: [المقبلات](#), [معجنات ومخبوزات](#)

: بواسطة

الخبز المجدول بالثوم والبارميزان هو أحد المعجنات الشهية والسهلة إليك المقادير وطريقة تحضيرها السهلة

المقادير

- كوب طحين 3
- ملعقة كبيرة خميرة 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة سكر 1
- ملعقة صغيرة عسل 1

- غم زبدة 50
- كوب زيت زيتون 1/4
- وكوب ماء دافىء 1 1/4

الخلطة

- غم زبدة 50
- كوب زيت زيتون 1/4
- حبات ثوم مهروس 6
- أعشاب إيطالية
- كوب جبنة بارميزان مبشورة 1/2

طريقة التحضير

- نضع الطحين في وعاء وأضيفي الملح والسكر والعسل والخميرة وزيت الزيتون والزبدة
- نفرط جيدا بواسطة اليد ثم أضيفي الماء الدافىء تدريجيا حتى تتكون لديك عجينة لينك ومرنة
- نغطيها لتتخمز لمدة ساعة ثم افردوها على شكل مستطيل وقطعيها طوليا لثلاث قطع وجدليها
- نخلط الزبدة والزيت والثوم والأعشاب وادهني الخبز جيدا وحاولي الوصول بين أجزاء التجديل جيدا
- نضيف الجبنة أيضا واخبزيه في فرن حرارته ٢٠٠ لمدة ٢٥ دقيقة تقريبا