بقسماط «بقصم» مقرمش

المقادير:

1 ملعقة صغيرة من الخميرة

1 ملعقة كبيرة من السكر

1 كوب من الماء الدافئ

2 1/2 كوب من الدقيق

ملعقة صغيرة من الملح

1/2 كوب من الزيت

1/2 كوب من السمسم

الطريقة:

- تُخلط الخميرة مع السكر في وعاء صغير، ويُضاف الماء ويُقلّب الخليط ويترك ليتفاعل نحو 5 إلى 7 دقائق.

- يُخلط الدقيق مع الملح في وعاء العجان الكهربائي على سرعة بطيئة.

- يُضاف خليط الخميرة للدقيق ويعجن على سرعة متوسطة، ثمّ يضاف الزيت مع الاستمرار في العجن حتى تتجانس المكونات ويتكون عجين لين ناعم مطاطي.

- يُغطّى العجين ويوضع في وعاء مدهون ويترك ليرتاح قليلاً.

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 170 مئوية.

- يُقلب العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق، ويُفرد على شكل مستطيل يقطع العجين على شكل أصابع صغيرة تُبرم براحة اليد، أو يشكّل العجين على هيئة أسطوانة ويقطّع قطعاً صغيرة تبرم القطع على شكل أصابع.

- يُخفق البيض مع الحليب في وعاء صغير، يُفرد السمسم في صاج.

- تُدهن الأصابع بخليط البيض، وتُدحرج في السمسم وتُرصّ في صاج الفرن.

- تُخبز في الفرن نحو 20 إلى 25 دقيقة، أو حتى تصبح ذهبية.