

خبز الزبيب



يختلف طعم الخبز باختلاف المكونات، فإضافة الزبيب يُمكن تقديمه كخبز حلو، ولا يمنع ذلك من استخدام الزيتون عوضاً عن الزبيب وتقديمه كخبز.

المقادير:

1 كوب من الزبيب الفاتح

$2\frac{1}{2}$ كوب من الدقيق

1 ملعقة كبيرة من السكر

1 ملعقة صغيرة من الملح

1 ملعقة كبيرة من الخميرة

1 ملعقة كبيرة من الزبدة

1 بيضة

1 كوب حليب دافئ

الطريقة :

- يُنقع الزبيب ويغلى بالماء الدافئ لمدة نصف ساعة .
- يُخلط الدقيق مع السكر والملح والخميرة في العجان الكهربائي على سرعة هادئة .
- تضاف الزبدة إلى الخليط مع الاستمرار في العجن .
- يُصفى الزبيب تماماً من الماء ثمّ يُضاف إلى الخليط .
- يُضاف البيض والحليب تدريجياً مع الاستمرار في العجن على سرعة متوسطة لمدة 15 دقيقة أو 25 دقيقة في حالة العجن اليدوي حتى يُصبح العجين كتلة واحدة متجانسة ناعمة .
- يُشكل العجين على هيئة كرة ويوضع في وعاء مدهون بقليل من الزيت ثمّ يُغلى ويترك نحو ساعة ليختمر أو حتى يتضاعف حجمه .
- يُقلب العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق ويُعجن باليد مرة أخرى لمدة 5 دقائق ثمّ يُشكل على هيئة كرات صغيرة متساوية الحجم، تُرص الكرات في صاج فرن .
- يُشق سطح العجين بواسطة طرف سكين حاد على شكل حرف (X) .
- يُغلى العجين ويترك ليختمر لمدة 45 دقيقة أو حتى يتضاعف حجمه .
- يسخن الفرن على حرارة 200 درجة مئوية .
- تُخبز كُرات الخبز في الفرن لمدة 20 دقيقة أو حتى يحمر السطح وتنضج .