

بانككس رغايف الهالحة

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

وقت التحضير: 0 min

الوقت الكلي: 0 min

النشخاص : 0

البانكك:

- 1 ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة النشطة
- 1 ملعقة صغيرة من السكر
- 4/3 كوب من طحين القمح الكامل
- 4/3 كوب من طحين الابيض
- 1 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

أفكار للحشو:

- الجبن الحلوم المبشور مع الزعتر
- صلصة البيترزا والموتزاريللا المقطعة
- الببيستو وجبن الكاجو
- الدقة والزيتون

الخطوات:

1. نهرز الخميرة والسكر في وعاء متوسط الحجم مع 1/2 كوب من الماء الدافئ. ونتركهم جانباً من 10 الى 15 دقيقة لينشط المزيج.
2. نهرز انواع الطحين معاً في وعاء صغير الحجم. ونأخذ 3/4 كوب من المزيج ونضعه على مزيج الخميرة ثم نقلب حتى يتكون لدينا عجين لين.
3. نهرز الملح مع 3/4 من الكوب المتبقي من الطحين. ثم نضع 1/2 كوب من الماء المغلي بحذر لخلق عجين كثيف, ثم نقلب زيت الزيتون مع المزيج.
4. ننقل العجين كله ونعجنه معاً لتكوين كرة ليّنة منه. ونضع كرة العجين في وعاء مدهون بالقليل من الزيت. نقوم بتغطية الكرة ثم نتركها لترتفع لمدة 30 دقيقة.
5. ننقل العجين الى مساحة عمل عليها القليل من الطحين. نأخذ كرة صغيرة من العجين (بحجم قشرة جوز او أكبر قليلاً).
6. نستخدم أيدي مغطاة بالقليل من الطحين لذن العجين دبق, ونسطح كرة العجين قليلاً ثم نضيف الحشو المختار, حوالي ملعقة صغيرة من الجبن المبشور مثلاً وملعقة صغيرة من الزعتر أو صلصة البيترزا. ثم نغلق العجين حول الحشو لتكون كرة مرة أخرى. يمكنكم أيضاً تغطية الكرة من الخارج بالقليل من الدقة أو الزعتر. ونكرر مع المتبقي من كرات العجين.
7. نسخن مقلاة على درجة حرارة متوسطة مع اختياركم من زيت الطبخ أو سبراي الطبخ. ونسطح كرات العجين ليصبح حجمها 1سم ونقليها لمدة دقيقتين على كل جهة حتى تصبح ذهبية.
8. يفضل تقديمها دافئة.