

## بانكيس رغيف الهالفة

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

المكونات:

البانكيس:

- 1 ملعقة صغيرة من الخهيرة 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 المهبشور مع الزعتر
- صلصة البيترأ والموتزاريللا المقطعة
- البيستو وجبن الكاجو
- الدقة والزيتون

الخطوات:

1. نهزج الخهيرة والسكر في وعاء متوسط الحجم مع 1/2 كوب من الهاء الدافئ. ونتركهم جانباً من 10 الى 15 دقيقة لينشط الهزيج.
2. نهزج انواع الطحين معاً في وعاء صغير الحجم. ونأخذ 3/4 كوب من الهزيج ونضعه على هزيج الخهيرة ثم نقلب حتى يتكون لدينا عجين لين.
3. نهزج الملح مع 3/4 من الكوب المتبقي من الطحين. ثم نضع 1/2 كوب من الهاء الهغلي بحذر لخلق عجين كثيف، ثم نقلب زيت الزيتون مع الهزيج.
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 لهدة 30 دقيقة.
5. ننقل العجين الى مساحة عمل عليها القليل من الطحين. نأخذ كرة صغيرة من العجين (بحجم قشرة جوز او أكبر قليلاً).
6. نستخدّم أيدي مغطاة بالقليل من الطحين لذن العجين دبق، ونسطح كرة العجين قليلاً ثم نضيف الحشو المختار، حوالي ملعقة صغيرة من الجبن المهبشور مثلاً وملعقة صغيرة من الزعتر أو صلصة البيترأ. ثم نغلق العجين حول الحشو لنكون 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 أختياركم من زيت الطبخ أو سبراي الطبخ. ونسطح كرات العجين ليصبح حجمها 1 سم ونقليها لهدة دقيقتين على كل جهة حتى تصبح ذهبية.
8. يفضل تقديمها دافئة.