

كيفية عمل خميرة طبيعية مع وصفة عجينة فطائر

وقت الطبخ: 5-10 min وقت التحضير: 5 min الوقت الكلي: 8-10 hours min النشأص : 4 المكونات:

٢٠٠ جرام من طحين القمح الكامل او السبليت
١٥٠ جرام ماء بارد
٤ جرام ملح
٧٥ جرام خميرة طبيعية

الخطوات:

اليوم الأول:

يجهز وعاء بكمية خفيفة من زيت الزيتون، ثم نضع الطحين، الماء، الملح، والخميرة الطبيعية معاً بداخل الوعاء ونهزج جيداً (كما ذكر في الكتاب وحتى في الدرس يجب ان تكون العجينة غير متماسكة بشدة أو مبللة، ولكن أحياناً قد تكون مثل العجينة العادية، وذلك الاختلاف يعود إلى نوع الطحين المستخدم). تغطى العجينة وتترك لهددة ١٠ دقائق.
يجب عليكم تقليب العجينة مرة بحيث يصبح الجزء السفلي في الأعلى فوق الناحية الأخرى.
يغطى الوعاء ويوضع في الثلاجة ويترك لهددة من ٨ إلى ٢٤ ساعة.

اليوم الثاني:

يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٢٥٠س أو ٥٠٠ف أو إلى أقصى حرارة يمكن وصول الفرن إليها.
نرش القليل من الطحين على الهكان الذي سنعمل عليه. وكلما كان العجين مبلل أكثر كلما احتجتم لرش كمية أكثر من الطحين.
نأخذ العجين من الوعاء ونقسمه إلى نصفين متساويين.
ونحول كل نصف إلى شكل مستطيل أو دائرة حسب الرغبة، وإذا كان العجين جاف نبدأ بفردم باستخدام أداة الفرد. أما إذا كان متفكك وطري نضعه على الفور في صينية الخبز ونفردم لعمل شكل خبز مسطح متوسط الحجم.
نضيف إليه أي مكونات من اختيارنا مثل الزعتر الممزوج بزيت الزيتون، بذور متنوعة، الدقة، أو نتركه بلا إضافات لتناوله مع أي نوع من أنواع الغموس.
يخبز من ٥ إلى ١٠ دقائق، سيعتمد الوقت على النسبة التي قهتم بفرد الخبز. ثم نخرجه من الفرن ونقدمه.