

مرافقة/مطلوع خفيف في الخلاط الكهربائي (بدون عجن)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté

1

4

15 Minutes

Note

0/5 (0 vote)



المكونات

2 كاس سميد رقيق جدا (360 غ)

2 كاس و نصف ماء دافئ

2 ملعقتان كبار خميرة الخبز (15غ)

2 ملعقتان كبار سكر skor

3 ملاعق كبار زيت فلوريال

17 غ ملح

2 كاس فرينة (440غ) أو أكثر اذا كانت العجينة سائلة أو تلتصق

إعداد

في الصحن (إذا استعملتي الخلاط الكهربائي) فرغي الماء، الخميرة، زيت فلوريال و سكر skor

خلطي مليح و ضيفي السميد و الملح

خلطي كلشي حتى تتحصلي على عجينة سائلة (كيما تاع البغبر)

فرغي في صحن (إذا كنتي تستعملتي الخلاط)ضيفي تدريجيا الفرينة ، باش تتحصلي على عجينة تلتصق شوية

ضيفي شوية زيت في الصحن حطي العجينة و غطي بورق الطهي و بقماش

خليها ترتاح لمدة 1 ساعة

دردري في قماش شوية سميد رقيق جدا

قطعي العجينة إلى 4 قطع. غطيها و خليها ترتاح 10-15 دقيقة

هبطي قطع العجينة بسمك 1,5- 2 سم. غطي بقماش و خليهم يخمر و حوالي 30 دقيقة

سخني مقلاة ثقيلة أو طاجين من الطين

طبيي المطلوعة من الجهتين حتى يتحمرو على نار متوسطة باش تطيب من الداخل