

وصفة اليوم من "نافذة مصر" : طريقة عمل " القراقيش "



الأحد 5 يوليو 2015 12:07 م

فقرة " وصفة اليوم " مقدمة من فريق " #نافذة_مصر " يوم 18 رمضان
طريقة عمل " القراقيش "

المقادير :

- 3كوب دقيق
- كوب إلا ربع زيت
- كوب إلا ربع ماء دافئ او لبن دافئ
- ربع ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة سمس
- 1ملعقة صغيرة سكر
- قطعة خميرة بيرة بحجم الليمونة
- عجوة للحشو حسب الرغبة

طريقة التحضير :

- تسال الخميرة مع السكر والماء الدافئ أو اللبن الدافئ
- ينخل الدقيق جيداً، ثم يوضع عليه الملح والسمسم ويقلب جيداً
- سخني الزيت وضعيه على الدقيق وقلبيه جيداً، ثم ضعي الماء الدافئ والخميرة وأعجنهم لمدة عشر دقائق
- ثم تترك لتخمر مدة من ثلث إلى نصف ساعة
- ثم افردى قطعة من العجينة على سطح مرشوش بالدقيق على شكل مستطيل
- واقسميها إلى نصفين وحطي الحشو بالداخل واقفليها جيداً او اتركها سادة بدون حشو حسب رغبتك
- ثم تقطعيها حسب الرغبة
- ثم تصف في صنية مدهونة وتضعيها في الفرن على درجة حرارة متوسطة