

WE CARE



إعداد المخبوزات بمنتهى السهولة

٢٠ وصفة أساسية خالية من الجلوتين

إعداد المخبوزات بمنتهى السهولة

مع أنواع الدقيق الخالية من الجلوتين التي ننتجها

المخبوزات الخالية من الجلوتين وبمنتهى السهولة، حيث لا تحتاجون لخبرة في إعداد المخبوزات للنجاح في هذا العمل. طريقة العرض الجديدة ومسميات المنتجات الجديدة لأنواع دقيق شير تساعدكم في انتقاء المنتج المناسب لأي وصفة. خلطات الدقيق في الوصفات المجربة – نقاء ومنتجات مضمونة وخلو من اللاكتوز بجودة شير المعروفة.

إعداد المخبوزات الخالية من الجلوتين يمكن أن يكون سهلاً وممتعاً. وإذا اتبعت بعض القواعد البسيطة أثناء إعداد المخبوزات باستخدام الدقيق الخالي من الجلوتين، فسوف يمكنكم الوصول إلى أفضل النتائج في صناعة المخبوزات – وسوف تكون لذيذة مثلها مثل أنواع الدقيق التقليدية. أنواع الدقيق من شير – Mix pane (Mix B) و Mix Pâtisserie (Mix C) و Farina – مناسبة تماماً لإعداد جميع أنواع



خلطة الخبز (Mix B) Mix pane

الخلطة المثالية لعمل الخبز والعجائن الخامرة

بجميع أنواعها

الوصفات بدءاً من صفحة ٧



نتمنى لكم وقتاً ممتعاً مع وصفات وأسرار الطهي في هذا الكتيب! فهناك ٢٠ وصفة في انتظاركم لتحولونها إلى مخبوزات لذيذة. فتجربوها! وسوف تندهشون من سهولتها. نتمنى لكم وقتاً ممتعاً... وبالهناء والشفاء!



جديدا!

Farina دقيق

دقيق متعدد الاستخدامات
لتحضير مختلف أنواع المخبوزات
الوصفات بدءاً من صفحة ٣٢



عبوة جديدة
وصفة مجربة

Mix الفطائر والكوكيز Pâtisserie (Mix C)

متخصص لإعداد المخبوزات وأنواع
البسكويت اللذيذة
الوصفات بدءاً من صفحة ٢٢

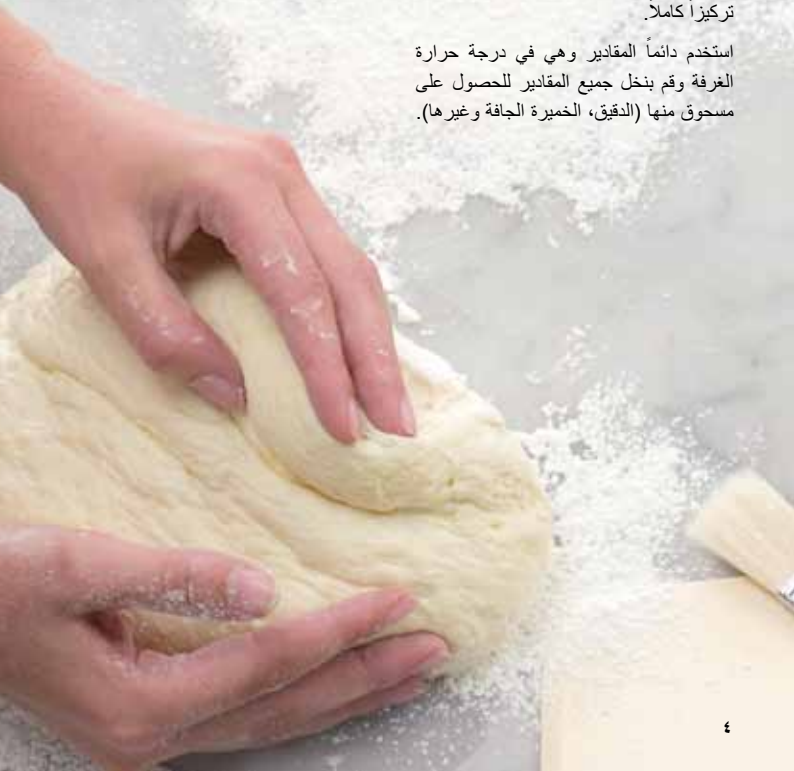
طريقة التحضير!

إليك بعض النصائح البسيطة التي يجب اتباعها.

بالإضافة إلى ذلك يجب أن تكون جميع الأدوات المطلوبة في متناول يدك: الصواني والملاعق والقوالب وأدوات التقليب والأجهزة الكهربائية الأخرى.

قبل البدء في تحضير العجين، يجب قراءة الوصفة بعناية وتجهيز المكونات بالمقادير المحددة. وبهذه الطريقة يكون كل شيء في متناول أيديكم ويمكنكم التركيز في الوصفة تركيزاً كاملاً.

استخدم دائماً المقادير وهي في درجة حرارة الغرفة وقم بنخل جميع المقادير للحصول على مسحوق منها (الدقيق، الخميرة الجافة وغيرها).



إعداد المخبوزات والكعك الخالي من الجلوتين

الدقيق الخالي من الجلوتين يتمتع بمزايا إضافية بالنسبة للدقيق التقليدي، لذا فهو يتطلب وصفات خاصة بنسب ومكونات أخرى. احرصوا على انتقاء الوصفة الخالية من الجلوتين المناسبة لكم واتبعوا القواعد البسيطة أثناء إعداد المخبوزات.

- يجب تنظيف سطح العمل بعناية للتخلص من الشوائب.
- يجب فقط استخدام صنف الدقيق المحدد وبالكميات والمكونات المحددة في الوصفة.
- للحصول على عجينة خالية من الجلوتين يتم استخدام كمية ماء أكبر مما هو معروف مع أنواع الدقيق التقليدية. يجب اتباع التعليمات الموضحة في الوصفة بكل دقة.
- العجينة الخالية من الجلوتين تلتصق بشدة بالأيدي والأدوات. لذا نوصي دائماً بتجهيز القوالب بورق الطهي ودهان الأيدي بالزيت أو الدقيق أثناء تحضير العجين. عند تحضير عجين ناعم يُنصح بفرد العجينة بين طبقتين من ورق الطهي.

استخدام الفرن

أفران تدوير الهواء مناسبة لإعداد الكوكيز (حتى على عدة مستويات)، ولكنها لا تناسب تحضير الخبز الخالي من الجلوتين. العجينة الخامة تنييس بسرعة نسبياً. يجب قبل ذلك تشغيل الفرن حتى يصل لدرجة الحرارة المرغوبة. لا تفتح باب الفرن أثناء أول ١٥ - ٢٠ دقيقة قدر الإمكان.

الخميرة

الخلطة التي تساعدك في إعداد المخبوزات بنجاح "كبير".

الخميرة هي أهم المكونات في إعداد الخبز. ونظراً لتأثيرها الفعال تنتفخ العجينة وتصبح طرية ومرنة.

ويمكنكم استخدام خميرة جافة أو خميرة طازجة. ولكن يجب مراعاة اختلاف طرق استخدامهما. فالخميرة الجافة يمكن خلطها مع الدقيق مباشرةً ووضعها مع المكونات الأخرى للوصفة في عجينة واحدة. أما الخميرة الطازجة فيجب إذابتها في الماء أو الحليب قبل وضعها على الدقيق. يراعى أيضاً أن يكون السائل الذي تضيفه إلى الدقيق فاتراً، على ألا تزيد درجة حرارته على ٤٠°م وأن يتم إذابة الخميرة تماماً قبل خلط السكر أو الدهون مع العجينة. حيث إن مفعول الخميرة يقل كثيراً إذا لامست هذه المكونات دون أن تذوب بشكل كامل.

انتفاخ العجينة يتأثر في المقام الأول بدرجة الحرارة. وللوصول إلى تأثير مثالي يجب ترك العجينة تختمر في درجة حرارة الغرفة.

عجينة الخميرة

إذا قررتم استخدام خميرة طازجة يمكنكم تحسين عملية اختمار العجينة بشكل إضافي من خلال تحضير "عجينة خميرة".

للقيام بذلك يتم خلط الخميرة المذابة في الماء أو الحليب بكمية الدقيق، ولا يتم إضافة جميع المكونات الدهنية التي تجعل العجينة "يابسة" إلا بعد مرحلة اختمار العجينة.

ومن خلال ذلك يمكن أن تنتفخ الخميرة لأقصى حد وتصبح العجينة هشة ومرنة وكبيرة.

عند تحضير عجينة الخميرة، التزم بالإرشادات الموضحة في صفحة ٨، النقاط ٢، ٣ و ٤.

خلطة الخبز (Mix B) Mix pane

سر إعداد الخبز في المنزل

خلطة الدقيق المثالية لجميع أنواع الخبز والعجائن الخميرة والمخبوزات المحلاة اللذيذة. يمكنكم إعداد الخبز على شكل قوالب وأرغفة الخبز الصغيرة والبيتزا وخبز الفوكاشيا وخبز الزبيب. ونظراً لمميزات خلطة الخبز Mix pane يمكن تحضير الخبز بطريقة جيدة وناجحة تماماً.

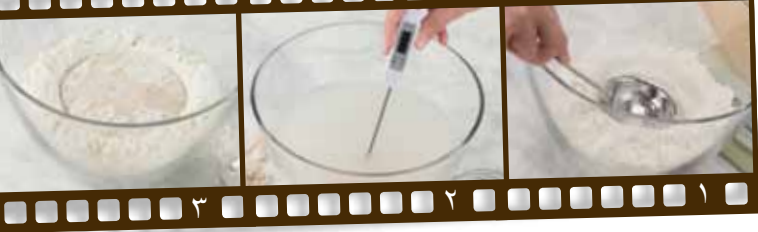
الوصفات

- ١٢ الخبز القوالب
- ١٤ أرغفة الخبز الصغيرة
- ١٥ البيتزا
- ١٧ الخبز المضفر
- ١٨ خبز البطاطس
- ١٩ خبز الفوكاشيا

إعداد المخبوزات في الأفران الأوتوماتيكية

- ٢١ الخبز الأبيض
- ٢١ خبز الحبوب





الخطوات العامة لتحضير عجينة الخبز

إعداد العجينة

٤ تُضاف بقية المكونات إلى عجينة الخميرة. يتم عجن المكونات معاً لمدة ٥ دقائق باليد أو بالعجانة الكهربائية.

١ يوضع الدقيق في سلطانية وقم بعمل تجويف في منتصف الدقيق باستخدام ملعقة.

٢ يتم إذابة الخميرة الطازجة في وعاء مع ماء دافئ درجة حرارته تبلغ ٤٠ °م كحد أقصى.

٣ يمكن أيضاً إذابة الخميرة في فرن ميكروويف. يتم صب الخميرة المذابة في التجويف الموجود في الدقيق ثم يضاف مقدار ضئيل من السكر.

ثم تُخلط المكونات بالأيدي ويُرش فوقها القليل من الدقيق. تُترك عجينة الخميرة هذه لمدة ١٠ دقائق في مكان دافئ.

وعندما تظهر على سطحها بعض التشققات، فهذا يعني أنها أصبحت جاهزة.

عندما تظهر على سطحها بعض التشققات، فهذا يعني أنها أصبحت جاهزة.

ترك العجينة تختمر

٥ إذا كانت العجينة ملساء، يجب تغطية السلطانية بمنديل أو رقاقة محافظة على الأطعمة طازجة للحفاظ على رطوبة العجينة. والآن يجب ترك العجينة تختمر في مكان دافئ درجة حرارته تتراوح ما بين ٢٧ °م و ٣٠ °م. إذا كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة للغاية، فيجب ترك العجينة تختمر في الفرن على درجة حرارة ٤٠ °م بحد أقصى.



٦

٥

٤



المشكلات التي تظهر أثناء اختبار العجينة

ما العمل إذا لم تنتفخ العجينة أو في حالة انتفاخها بدرجة بسيطة أو في حالة هبوطها بعد تسويتها في الفرن؟

يجب التحقق مما يلي:

– هل انتهت صلاحية الخميرة؟

– هل تم استخدام الخميرة بكمية أكبر من اللازم؟

– هل كان الماء الذي أذيت فيه الخميرة

ساخنًا للغاية أو باردًا للغاية؟

– هل تم عجن الدقيق بدرجة كبيرة أو بسيطة؟

– هل كانت درجة حرارة الغرفة مناسبة

أثناء اختبار العجينة؟

– هل كانت درجة حرارة الفرن منخفضة للغاية؟

بعد حوالي ٢٠ - ٣٠ دقيقة يجب أن يتضاعف حجم العجينة ويصبح قوام العجينة من الداخل مسامياً للغاية.

بعد ذلك يتم عجن العجينة مرة أخرى إلى أن تصبح ملساء ودقيقة المسام. ثم يتم تشكيل رغيف الخبز بالشكل المرغوب ثم وتركه لمدة ١٥ دقيقة.

٦



التسوية في الفرن

- ٧ للحصول على خبز بقشرة خارجية ذهبية اللون، يجب دهان سطح الرغيف بقليل من الحليب أو البيض المضروب قبل تسويته في الفرن. ويمكن رش بعض الحبوب على سطح الرغيف حسب المذاق المطلوب.
- ٨ يوضع وعاء يتحمل السخونة وممتلئ بالماء في الفرن المسخن مسبقاً. وبهذه الطريقة تتولد الرطوبة ولا يجف الخبز أثناء تسويته في الفرن.
- ٩ يوضع العجين على ورق طهي ويُسوى في الفرن إلى أن يحصل على اللون الذهبي.

الحفظ

- وُستدل على تسوية الخبز عندما يُصدر صوتاً رخواً في حالة الطرق عليه من أسفل. اترك الخبز يبرد على شبكة معدنية.
- ١٠ يمكن حفظ الخبز والبريوشا والبيترزا وغيرها في الفريزر لفترة طويلة. ويجب حفظ المخبوزات في أكياس الثلجة وهي طازجة وباردة. ويتم إذابة الثلج عن الخبز بأفضل طريقة في درجة حرارة الغرفة أو بوضعه في الفرن لبضع دقائق على درجة ٢٠٠ م. وبذلك يكون لديك خبز طازج باستمرار في المنزل.

المقادير والكميات

كمية تقريبية لكل كوب:

ماء = ١٥٠ جم/مليلتر

دقيق = ٩٠ جم

سكر = ١٥٠ جم

بيضة كاملة واحدة: ٥٠ جم

لكل ملعقة كبيرة:

ماء = ١٣ جم/مليلتر

زيت = ٨ جم

دقيق = ٨ جم

سكر/ملح (متراكم) = ١٥ جم

لكل ملعقة صغيرة:

ماء = ٦ جم/مليلتر

زيت = ٤ جم/مليلتر

دقيق = ٤ جم

سكر/ملح (متراكم) = ٧ جم

خميرة جافة (مشطوبة) = ٥ جم

خميرة جافة (مسحوق) = ٩ جم

رموز الوصفات

فترة التحضير (بما في ذلك أوقات الانتظار)

فترة التسوية في الفرن ودرجة حرارة التسوية في الفرن

فترة الطهي



وبهذه الطريقة لن تضطر لاستغراق وقت طويل في عمل المخبوزات. وعند الحاجة يتم إذابة الثلج عن الخبز أو تركه يختمر أو تحضير العجينة كما سبق شرحه. إذا كان من المقرر أن يُستهلك الخبز على مدار أيام قليلة، فيفضل حفظه في كيس بلاستيكي في مكان جاف وبارد لمدة يومين أو ثلاثة.




الوصفة الأساسية لإعداد الخبز على شكل قوالب

المقادير: ٥٠٠ جم خلطة شير "Mix pane (Mix B)", ١٠ جم خميرة جافة أو ١٥ جم خميرة طازجة، ١٠٠ جم سمن صناعي (أو ٣٠٠ مليلتر زيت)، ٣ بيضات، ٣٠٠ مليلتر ماء فاتر، مقدار ضئيل من الملح، مقدار ضئيل من السكر

١ يتم تجهيز جميع المقادير الضرورية ووزنها ووضعها في درجة حرارة الغرفة وبالترتيب الذي سوف تُستخدم به. ٢ يتم تغليب خلطة الخبز "Mix pane" مع الخميرة الجافة. عند استخدام خميرة طازجة تُذاب في نصف كوب ماء فاتر ويُضاف إليها القليل من السكر ثم تُصب على الدقيق (لا يجوز أن تلامس الخميرة السكر قبل أن تذوب تماماً!). ٣ تُضاف جميع المقادير الأخرى. ٤ يتم عجن كل المقادير معاً لمدة ٥ دقائق، إلى أن يصبح عجينة متجانسة (يمكن أيضاً استخدام عجينة كهربائية). ٥ توضع العجينة في قالب مدهون بالزيت أو مرشوش عليه دقيق، ويُسوى سطح العجينة بملعقة أو مكشطة عجين مرطبة بقليل من الماء. ٦ يتم تغطية الصينية بقطعة قماش أو رقاقة للمحافظة على



٥٠ دقيقة 

٥٠ دقيقة على درجة حرارة ٢٠٠ م 

ال قالب: ٢٥ - ٣٠ سم

الأطعمة طازجة ثم تُترك في مكان دافئ لتختمر، إلى أن يتضاعف حجم العجينة (حوالي ٣٠ دقيقة). إذا لم تكن درجة حرارة الغرفة كافية، تُترك العجينة في الفرن على درجة ٤٠ م. ٧ يُملأ وعاء بالماء ويوضع على أرضية الفرن. يتم تسخين الفرن على ٢٠٠ م ثم يوضع الخبز في الفرن. للحصول على سطح خارجي ذهبي اللون، يمكن دهان سطح العجينة بالماء أو البيض المضروب في الحليب. ٨ يتم خفض درجة الحرارة بعد ١٠ دقائق على ١٨٠ م وتستمر تسوية العجينة لمدة ٤٠ دقيقة أخرى. للتحقق من نضج الخبز، يمكن عمل اختبار خلة الأسنان (انظر صورة ٨): لا يجوز أن يلتصق أي عجين عليها. ٩ اترك الخبز يبرد على شبكة. إذا التصق في الصينية، فأدرها واتركها تبرد وهي مغطاة بقطعة قماش.



٥٥ دقيقة  ٣٠ دقيقة على درجة حرارة ٢٢٠ م°

الوصفة الأساسية لإعداد الخبز الصغير

المقادير: ٥٠٠ جم خلطة الخبز من شير "Mix pane"، ٤٥٠ ميليلتر مياه معدنية بها حامض الكربونيك، ١/٢ ملعقة صغيرة سكر، ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون، ١٠ جم خميرة جافة أو ١٥ جم خميرة طازجة، ١ ملعقة صغيرة ملح

١ يُخلط الدقيق مع الخميرة (انظر الخطوة ٣ من وصفة الخبز على شكل قوالب). ٢ يُضاف الماء ثم يتم عجن الدقيق جيداً. يُضاف الزيت ويستمر تقليبهم لبضع دقائق إلى أن تصبح العجينة هشّة. ٣ يُرش سطح العمل بالدقيق. يتم تشكيل الخبز بأيدي مدهونة بالزيت (حوالي ٨٠ جم)، ويكشط السطح العلوي بسكين وتُرش عليه الحبوب حسب الرغبة. ٤ يوضع الخبز على لوحة مغطاة بورق الطهي، ثم يُغطى بقطعة قماش مبللة ويُترك ليختمر في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمه (حوالي ٣٠ دقيقة). ٥ يتم تسوية الخبز في فرن مسخن مسبقاً على درجة حرارة ٢٢٠ م° لمدة ٣٠ دقيقة.



٥٥ دقيقة  ٢٠ دقيقة على درجة حرارة ٢٢٠ م°

الوصفة الأساسية لإعداد البييتزا

المقادير: ٥٠٠ جم خلطة الخبز من شير "Mix pane"، ١٥ جم خميرة جافة أو ٢٠ جم خميرة طازجة، ١/٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون، ٣٣٠ مليلتر ماء فاتر، ١ ملعقة صغيرة ملح للطبقة الخارجية: صوص طماطم، موتزاريللا، أوريجانو أو ريحان، ملح وفلفل. حسب الرغبة: زيتون، سوسيس، لحم أو فطر

١ يُوضع الدقيق في سلطانية تقلب وتُضاف إليه الخميرة (انظر الخطوة ٣ من وصفة الخبز على شكل قوالب). ٢ يُضاف إليه الماء والزيت ثم يتم عجن الدقيق جيداً. ٣ تُفرد العجينة على سمك ٣ مم بنشابة على سطح العمل المرشوش بالدقيق ثم توضع على لوحة مغطاة بورق طهي. ٤ تُغطى العجينة بقطعة قماش مبللة وتترك لتختمر في مكان دافئ (حوالي ٣٠ - ٤٠ دقيقة). ٥ بعد ذلك توضع إضافات السطح الخارجي للبييتزا حسب الرغبة وتُسوى في الفرن المسخن مسبقاً على درجة حرارة ٢٢٠ م° لمدة ٢٠ دقيقة.



الخبز المحلى – لا يقاوم!

المخبوزات المحلاة المصنوعة من الدقيق المختمر يمكن رفع قيمتها الغذائية حسب الوصفة من خلال إضافة الزبد أو الحليب أو البيض أو الزبيب أو التوابل أو الفواكه المغطاة بمحلول سكري إليها. وبالنسبة لهذه الأنواع من الخبز المحلى تعتبر خلطة الخبز "Mix pane" هي الدقيق المثالي.



ساعة و ٢٥ دقيقة 🕒 ٢٠ دقيقة على درجة حرارة ١٩٠ °

الخبز المضفر

المقادير: ٣٣٠ جم خلطة الخبز من شير "Mix pane"، ١٠ جم خميرة جافة أو ١٥ جم خميرة طازجة، ١٧٥ مليلتر حليب فاتر، ١٠٠ جم سكر، ١ بيضة، ٥٠ جم سمن صناعي، مقدار ضئيل من الملح، ١ صفار بيضة مخلوط بالقشدة للدهان الخارجي، بلورات سكر للرش على السطح الخارجي

١ يتم إعداد عجينة خميرة كما هو مشروح في صفحة ٨ (خطوة ٢ و ٣). ٢ بعد ذلك تُضاف بقية المقادير ويتم عجن الخليط إلى أن يصبح أملس (حوالي ١٠ دقائق). ٣ تُغطى سلطانية التقليب برقاقة لحفظ الأطعمة طازجة وتترك العجينة في مكان دافئ لمدة ٤٥ دقيقة. ٤ يتم إخراج العجينة من السلطانية وتُعجن مرة أخرى. ٥ يتم تقسيم العجينة إلى ثلاثة أجزاء متساوية ويتم تشكيل اللفافات وتُشكل منها ضفيرة (يفضل أن يتم ذلك على ورق طهي مفرد). ٦ يتم دهان السطح العلوي للضفيرة بخليط صفار البيضة والقشدة وتُرش عليه بلورات السكر. ٧ وتتم تسويتها في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة على درجة حرارة ١٩٠ °م.

التنوع: الوصفة الأساسية لإعداد الخبز المضفر يمكن أن تُستخدم لعمل جميع أنواع المخبوزات المختمرة.



٦٠ دقيقة 🕒 ٥٠ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ - ٢٢٠ °م

خبز البطاطس

المقادير: ٥٠٠ جم خلطة الخبز من شير "Mix pane"، ١٠ جم خميرة جافة أو ١٥ جم خميرة طازجة، ٢٥٠ جم بطاطس مسلوقة أو مهروسة في مفرمة البطاطس، ٥٠ جم سمن صناعي، ٤٥٠ مليلتر ماء فاتر

١ يُخلط الدقيق مع الخميرة في سلطانية تقليب (انظر الخطوة ٣ من وصفة الخبز على شكل قوالب).
٢ يتم عجن الدقيق مع المقادير الأخرى حتى تصبح العجينة ملساء ومتجانسة. ٣ بعد ذلك توضع العجينة في قالب مدهون بالزبدة أو مرشوش عليه دقيق، ثم يُغطى بقطعة قماش مبللة ويُترك ليختمر في مكان دافئ لحوالي ٣٠ دقيقة. ٤ يتم تسوية العجينة في فرن مسخن مسبقاً لمدة ٤٠ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ °م، ثم يتم زيادة درجة الحرارة إلى ٢٢٠ °م ثم تستمر تسويتها لمدة ١٠ دقائق أخرى (حتى تصبح القشرة مقرمشة).

نصيحة: يمكن أيضاً استخدام هذه العجينة لعمل البيتزا. لعمل ذلك افرد العجينة ثم أضف على سطحها العلوي الإضافات المرغوبة. لذينة جداً!



٤٠ دقيقة ⌚ ٣٠ دقيقة على درجة حرارة ٢٠٠° م 🍳

خبز الفوكاشيا

المقادير: ٣٠٠ جم خلطة الخبز من شير "Mix pane"، ٥ جم خميرة جافة أو ١٠ جم خميرة طازجة، ١/٢ ملعقة صغيرة زيت زيتون، ٢٥٠ جم ماء فاتر، ١ ملعقة كبيرة ملح خشن، ٢ فرع روزماري

١ يُخلط الدقيق مع الخميرة في سلطانية تقليب (انظر الخطوة ٣ من وصفة الخبز على شكل قوالب) ثم يُضاف إليها نصف كمية روزماري المقطعة. ٢ يُضاف إليه الماء والزيت ثم يتم عجن الخليط بالكامل حتى يصبح عجينة ملساء ومتجانسة. ٣ تُوضع العجينة في قالب مستدير بسمك ١ سم. بعد ذلك توضع على صينية طهي مدهونة بطبقة زيت خفيفة ثم تُترك في مكان دافئ لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً لتختمر. ٤ تُرش قطرات من زيت الزيتون على السطح الخارجي ثم يوزع عليه الملح الخشن وبقية روزماري. ٥ ويتم تسويته في الفرن المسخن مسبقاً لمدة ٣٠ دقيقة على درجة حرارة ٢٠٠° م.



تحضير الخبز باستخدام ماكينات إعداد الخبز

حالة استخدام مثل هذه الأجهزة، تكون هناك بعض الحيل والأسرار المساعدة: فعلى سبيل المثال من المهم وضع المقادير باستمرار في الوعاء حسب الترتيب الموضح في الوصفة. كما يجب التأكد من الخميرة بشكل خاص: حيث إنها يجب أن تكون آخر ما يضاف حتى لا تسخن بشكل زائد عن اللازم. ماكينات إعداد الخبز لها ساعات مختلفة. ويجب موازنة الكميات دون تغيير النسب بين المقادير.

كل شخص له أسرار في إعداد المخبوزات في الفرن. وتعتبر ماكينات إعداد الخبز واحداً من هذه الأسرار بالتأكيد! من خلال هذه الأجهزة يمكن تسوية الخبز المحلى اللذيذ بسرعة وبطريقة أوتوماتيكية تماماً، وذلك دون تلوّث الأيدي نهائياً. مغري إلى حد ما. يلزم فقط وضع المقادير في وعاء. ويقوم الجهاز بعجن العجينة ويتركها تختم ثم يسويها حسب البرنامج المختار. وتكون النتيجة خبز طري ومنتفخ بشكل جميل! وحتى في



الخبز الأبيض

المقادير: ٣٥٠ ميليلتر ماء، ١ ملعقة صغيرة ممسوحة من الملح، ٢٠ جم زيت زيتون، ٣٥٠ جم خلطة الخبز من شير "Mix pane"، ٧ جم خميرة جافة

البرنامج الأساسي ما بين ٣ ساعات و ١/٢ ساعة
درجة الاحمرار غامقة

خبز الحبوب

استخدم الوصفة الأساسية للخبز الأبيض وأضف حوالي ٣ ملاعق صغيرة من الحبوب إلى العجينة بعد انطلاق الإشارة الصوتية.

البرنامج الأساسي ما بين ٣ ساعات و ١/٢ ساعة
درجة الاحمرار غامقة

وبالنسبة لاختبارتنا، فقد قمنا باستخدام جهاز من ماركة أونولد "Unold" وجهاز من ماركة كينوود "Kenwood"، وقد ضبطنا مع كل منهما البرنامج الأساسي لكثافة العجين ٢ واخترنا الوظيفة الاختيارية لدرجة الاحمرار الغامقة.

الفطائر والكوكيز (ميكس Mix Pâtisserie Mix C)

الخلطة السرية للأطعمة الحلوة الشهية

تم تصميم هذه الخلطة لعمل الفطائر والكوكيز على وجه الخصوص، للحصول على أفضل نتيجة عند تحضيرها. ولا هناك حدود للخيلال: التورتات والكوكيز والعجين الناعم وأرضيات التورتات والتورتات الصغيرة ومخبوزات أعياد الميلاد والبسكويت الرقيق وفطائر المافين والحلويات والبودينج والكريمات. خلطة الفطائر والكوكيز "Mix Pâtisserie" سهلة الاستعمال ومعها تصبح الأطعمة أذ وأشهى.

الوصفات

- ٢٤ بسكويت العجين الناعم
- ٢٥ كوكيز بالشيكولاتة
- ٢٦ الوصفة الأساسية للكيكة الإسفنجية
- ٢٨ البسكويت الملفوف
- ٢٩ البسكويت الرقيق
- ٣٠ فطائر المافين





نصائح مفيدة

- المقادير الطازجة (الزبد والحليب والبيض وغيرها) يجب أن يتم إخراجها من الثلاجة في وقت مناسب حتى تكون على درجة حرارة الغرفة وقت التحضير. ويُستثنى من ذلك العجين الناعم، والذي يتم تحضيره بمقادير باردة.
- إذا أصبح السطح العلوي للمخبوزات غامقاً أثناء تسويتها في الفرن، فيجب تسويتها مع تغطيتها بطبقة من ورق الطهي.
- للتحقق من نضج الكيك، اغرس خلة أسنان في وسطها بعد انقضاء زمن الطهي المحدد. لا يجوز أن يلتصق أي عجين عليها.

الحفظ

يمكن حفظ بسكويت العجين الناعم لفترة أطول عند وضعه في علبة معدنية. أما التورتات والكيك فيناسبها أوعية الكيك الخاصة.



ساعة واحدة و ٢٠ دقيقة 🕒 ١٠ دقائق على درجة حرارة ١٨٠ م°

بسكويت العجين الناعم

المقادير: ٢٥٠ جم خلطة شير للفطائر والكوكيز "Mix Pâtisserie"، ١٢٥ جم سكر، ١٢٥ جم سمن صناعي بارد، ١ علبة صغيرة سكر فانيليا، ١ بيضة، قشرة ليمونة مبشورة

١ يتم نخل الدقيق على سطح العمل مع عمل تجويف وسط كومة الدقيق. ٢ يُضاف السكر والبيضة والسمن الصناعي وسكر الفانيليا في التجويف. ٣ يتم عمل عجينة بسرعة من الخليط وتُشكل منها كرة. تُترك كرة العجين لمدة ساعة واحدة على الأقل في الثلاجة. ٤ تُفرد العجينة على سمك ٥ مم بنشابة بين طبقتين من ورق الطهي. ٥ تُستخدم القوالب الصغيرة لعمل قطع البسكويت ثم توضع على لوحة معدنية مغطاة بورق الطهي. ٦ يتم تسوية قطع البسكويت في الفرن المسخن مسبقاً على درجة حرارة ١٨٠ م° إلى أن يكتسب اللون الذهبي قليلاً (بعد حوالي ١٠ دقائق).

التنوع: وصفة العجين الناعم مناسبة لتحضير الأنواع المختلفة من أرضيات التورتات، على سبيل المثال تورتات الفواكه وفطيرة الجبن.



ساعة واحدة و ٢٠ دقيقة 🕒 ١٠ دقائق على درجة حرارة ١٨٠ °

كوكيز بالشيكولاتة

المقادير: ٢٠٠ جرام خلطة شير للفطائر والكوكيز "Mix Pâtisserie"، ١٠٠ جم زبدة باردة، ١٠٠ جم سكر، ١ بيضة، ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر، ٢ مقدار ضئيل من الفانيليا، ٢ - ٣ ملاعق كبيرة شيكولاته مبشورة، حليب لدهان الطبقة العلوية، شيكولاتة سائلة للتزيين

١ يتم خلط الدقيق والبيكنج بودر والسكر والفانيليا. توضع عليها قطع الزبدة والبيضة، ثم يتم عمل العجينة بسرعة بالأيدي. وأخيراً تضاف الشيكولاتة. ٢ يتم تشكيل ٣ رولات من العجينة بقطر ٣ سم وتترك في الثلاجة لمدة ساعة واحدة. ٣ تقطع الرولات شرائح رقيقة بالسكين ثم توضع الشرائح على لوحة معدنية مغطاة بورق الطهي. ٤ يتم دهن الكوكيز بالحليب ثم يُسوى في الفرن المسخن مسبقاً على درجة حرارة ١٨٠ °م حتى يكتسب اللون الذهبي.

نصيحة: يمكن استبدال الشيكولاتة المبشورة بالكاكاو أو المكسرات المطحونة أو الزبيب.



٢٥ دقيقة  ٥٠ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ م°

الوصفة الأساسية للكيك الإسفنجية

المقادير: ٢٢٠ جم من خلطة شير للفطائر والكوكيز "Mix Pâtisserie"، ٢٠٠ جم سكر،
١٢٥ جم زبدة، ٤ بيضات، ١٠ جم بيكينج بودر، ١٢٥ مليلتر حليب


- ١ يتم تقليب الزبدة إلى أن تتخذ القوام الكريمي ثم يضاف إليها نصف كمية السكر وتُقلب لمدة ١٠ دقائق أخرى. ٢ يُضاف صفار البيضة والدقيق والبيكينج بودر والحليب. ٣ يُضرب بياض البيض مع بقية السكر ويوضع مع العجينة. ٤ توضع العجينة في قالب مدهون بزيت أو مرشوش عليه دقيق.
- ٥ يتم تسوية العجينة في الفرن المسخن مسبقاً لمدة ٥٠ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ م°.



نصيحة: الوصفة الأساسية للكيك الإسفنجية يمكن رفع قيمتها الغذائية حسب المذاق المطلوب بإضافة مسحوق كاكاو أو مكسرات. بالإضافة إلى ذلك فإنها مناسبة تماماً لعمل أرضيات التورتات التي تُغطى بقطع الفواكه أو التي يتم حشوها بالكرامة.

وصفة بديلة سهلة وسريعة: تُخلط جميع المقادير جيداً في سلطانية تقليب ثم تُصب في قالب مدهون بالزبدة. وبذلك تكون لديك أرضية تورتة رائعة.



٢٠ دقيقة  ١٠ دقائق على حرارة ٢٠٠ م°

البسكويت الملفوف

المقادير: ٢٠٠ جم من خلطة شير للفطائر والكوكيز "Mix Pâtisserie"، ٢٠٠ جم سكر، ٦ بيضات، قشرة ليمونة مبشورة، سكر الفانيليا حسب الحاجة، ١ عبوة صغيرة بيكينج بودر

١ يتم تقليب البيض بالكامل مع السكر في سلطانية تقليب حتى الحصول على كريمة فاتحة اللون ورغوية ومتجانسة. ٢ يُضاف الدقيق والبيكينج بودر بحرص ويتم تقليب جميع المقادير. ٣ يتم فرد العجينة على لوحة طهي مفروشة بورق الطهي. ٤ ويتم تسويتها في الفرن المسخن مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ م° لمدة ١٠ دقائق تقريباً. ٥ يتم إزالة ورق الطهي عن اللوحة وتُرش العجينة بالسكر ثم تُغطى برقاقة الحفاظ على الأطعمة طازجة وتُترك لفترة من الوقت. ٦ بعد ذلك تُزين العجينة بالقشدة والفواكه ويتم لفها.

نصيحة: من خلال تسوية العجينة في الفرن في قالب لمدة ٤٥ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ م°، تحصل على أرضية تورتة مناسبة تماماً للتزيين.



١٥ دقيقة  ١٠ دقائق

البسكويت الرقيق

المقادير: ١٢٥ جم خلطة شير للفطائر والكوكيز "Mix Pâtisserie"، ٧٠ جم زبدة طرية، ٢ بيضة، ١٠٠ ميليلتر حليب، ٨٠ جم سكر، مقدار ضئيل من الملح، علبة صغيرة من سكر الفانيليا، علبة صغيرة بيكينج بودر

- ١ يتم تقليب الزبدة مع السكر وسكر الفانيليا إلى أن تتخذ القوام الكريمي ثم يضاف إليها البيض ويتم خلط جميع المقادير إلى أن يتم الحصول على كتلة فاتحة اللون ورغوية. ٢ يُضاف الدقيق والملح وبعد ذلك يتم صب الحليب. ٣ تُترك العجينة لمدة ١٠ دقائق تقريباً ثم يتم تسخين قالب المكعبات بشكل مسبق.
- ٤ بمجرد الوصول لدرجة الحرارة الصحيحة يتم صب مقدار ملعقة من العجينة على القالب.
- ٥ ويتم تسويتها في الفرن إلى أن تكتسب اللون الذهبي.



١٠ دقائق ٢٠ - ٢٥ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ م°

فطائر المافين

المقادير: ٣٠٠ جم من خلطة شير للفطائر والكوكيز "Mix Pâtisserie"، ١٢٥ جم سكر، ٣ بيضات، ١٢٥ ميليلتر زبدة، ٢ ملعقة صغيرة ممسوحة بيكينج بودر، ١ علبه صغيرة سكر فانيليا، مقدار ضئيل من الملح، ١٥٠ جم توت أزرق (أو أية فاكهة أخرى)

- ١ يتم تقليب الزبدة مع السكر وسكر الفانيليا والملح إلى أن تتخذ القوام الكريمي ثم يضاف إليها البيض ويتم خلط جميع المقادير جيداً. ٢ يُخلط الدقيق مع البيكينج بودر ويُضاف إلى العجينة.
- ٣ وأخيراً تُضاف قطع الفواكه. ٤ توضع القوالب الورقية في قالب الكب كيك وتُملأ بالعجينة بمقدار ٣/٤.
- ٥ ويتم تسويتها في الفرن المسخن مسبقاً لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ م°.

وصفة بديلة: بدلاً من قطع الفواكه يمكن أيضاً استخدام قطع الشيكولاتة.



لماذا لم يتم عمل الفطائر بنجاح

- كانت المقادير باردة أكثر من اللازم.
- يجب أن تكون المقادير في درجة حرارة الغرفة: لا تنس إخراجها من الثلاجة قبل إعداد الطعام بساعة واحدة على الأقل.
- لم يتم خلط المكونات معاً بدرجة كافية.
- من المهم جداً عجن العجينة جيداً وعدم ترك تكتلات.
- لم يكن الفرن ساخناً بدرجة كافية عندما وُضع فيه الكيك.
- يجب تسخين الفرن مسبقاً على درجة الحرارة المحددة.
- أثناء عملية التسوية تم فتح الفرن عدة مرات.
- لا يجوز فتح الفرن أثناء عملية التسوية قدر الإمكان أو قبل الانتهاء بعشرة دقائق على الأقل.
- لم يتم الالتزام بالكميات المحددة.
- يجب معايرة المقادير بشكل دقيق.
- تم استخدام دقيق خالٍ من الجلوتين من نوع آخر.
- تم استخدام وصفة لدقيق يحتوي على جلوتين.
- الوصفات المحددة للكيك المصنوع من الدقيق المحتوي على الجلوتين لا يمكن تطبيقها بدون تغيير، بل يجب تغييرها قبل ذلك.
- تم إخراج الكيك من الفرن قبل نضجه.
- عند غرس خلة أسنان في وسط الكيك يمكن معرفة ما إذا كان الكيك ناضجاً. ولا يمكن إخراج الكيك من الفرن إلا إذا خرجت خلة الأسنان من الكيك بدون عجين ملتصق بها.

دقيق FARINA

الخلطة متعددة الاستخدامات!

الدقيق الخالي من الجلوتين والخالي من اللاكتوز من شير "Schär" يتميز بأنه متعدد الاستخدامات ومناسب لإعداد المكرونة بالبيض وجنوتشي البطاطس والأومليت والرقائق والمكرونة شبيثسليه والصوصات وصلصة بانادا للحوم والأسماك. ويمكن استخدامه في المطبخ يومياً بلا مخاطر!



الوصفات

- ٣٤ المكرونه بالبيض
٣٥ الجنوتشي
٣٦ الأومليت/الرقائق
٣٧ الكيش
٣٨ مكرونه شبيثسله





٥ دقائق  ٢٠ دقيقة 

المكرونه بالبيض

المقادير لكمية تكفي شخصين أو ثلاثة: ٢٥٠ جم من دقيق شير "Farina"، ٣ بيضات، ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون، ٣ ملاعق كبيرة ماء

١ يتم نخل الدقيق على سطح العمل. وبعد عمل تجويف في منتصفه، يوضع فيه البيض والزيت والماء.
٢ يتم تغطية المقادير بالدقيق تدريجياً ويتم عجنها جميعاً لعمل عجينة لساء متماسكة. ٣ تُقسم العجينة إلى ثلاثة أقسام لوضعها بعد ذلك في ماكينة عمل المكرونة بالشكل المرغوب. ٤ يتم طهي المكرونة في كمية كبيرة من الماء المملح المضاف إليه الزيت لمدة ٥ دقائق.



٤٥ دقيقة ٢ - ٣ دقائق

الجنوتشي

المقادير لعمل كمية تكفي شخصين: ٢٠٠ جم بطاطس، ٥٠ جم من دقيق شير "Farina"، ١ صفار بيضة، كمية ضئيلة من الملح، فلفل، مكسرات حسب الرغبة

١ يتم سلق البطاطس وتقسيمها وهي دافئة ويتم هرسها في مفرمة البطاطس. ٢ ثم يتم عمل عجينة متماسكة ومتجانسة من المكونات. ويتم تنبيل العجينة بالملح والفلفل والمكسرات. ٣ تُقسم العجينة إلى قطع ويتم تشكيل اللفائف. يتم تقطيع اللفائف على شكل أسطوانات طولها ٢ سم. ويتم عمل حروز على السطح الخارجي باستخدام شوكة لإعطاء الجنوتشي شكله المألوف. ٤ وتُسلق الجنوتشي في كمية كبيرة من الماء المملح ثم تُغرف بمجرد أن تطفو على السطح. ٥ وتُقدم مع صوص الطماطم والجورجونزولا حسب الرغبة.



١٠ دقائق  ٢ - ٣ دقائق

الأومليت/الرقائق

المقادير: ١١٠ جم من دقيق شير "Farina"، ٢ بيضة، ٢ ملعقة كبيرة زبدة ذائبة، ٢٥٠ ميليلتر حليب، كمية ضئيلة من الملح

١ يتم نخل الدقيق في سلطانية تغليب ثم تملح ويُصب عليها الحليب مع التقليب المستمر. بعد ذلك يُضاف إليها البيض المخفوق برفق والزبدة. تُترك العجينة لبعض الوقت. ٢ يتم تسخين مقلاة وتوزع عليها ٣ - ٤ ملاعق كبيرة من العجينة بالتساوي على أرضية المقلاة. ٣ يتم تقليل درجة الحرارة مع مواصلة العمل إلى أن يصبح الأومليت متماسكاً. يُقلب الأومليت لتحميمه من الجانب الآخر. ٤ ويوضع عليه الجبن أو اللحم أو يدهن ويُلف بكريمة الشيكولاتة أو المربى.



٤٠ دقيقة ⌚ ٤٥ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ م 🍳

الكيش

المقادير: (لقالب قطره ٢٨ سم) ١٦٠ جم من دقيق شير "Farina"، ١٠٠ جم زبدة باردة، ١٠٠ جم قشدة، ١ صفار بيضة، مقدار ضئيل من الملح

١ يتم نخل الدقيق في سلطانية تقليب. وتُضاف قطع الزبدة ثم يتم عجنها كلها. ٢ ثم تُضاف القشدة و صفار البيضة ويتم تحويلها إلى عجينة ملساء. يتم تشكيل العجينة إلى كرة وتُغطى بقطعة قماش لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة ثم تُترك في الثلاجة. ٣ يتم فرد العجينة الباردة بالنشابة بين طبقتين من ورق الطهي. ٤ توضع العجينة في قالب مستدير وتُسحب من الأطراف ثم تُزين حسب المذاق. * ٥ ويتم تسويتها في فرن مسخن مسبقاً لمدة ٤٥ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ م.

* **نصيحة:** جرب إضافة ١٥٠ جم طماطم مقطعة مكعبات، و ٤٠٠ جم كوسة مبشورة ومملحة و ١٤٠ جم جبن مبشور. مع تحمير بعضاً من البصل في ملعقة كبيرة من زيت الزيتون. ٢٠ جرام جبن باراميزان، ١٢٥ جم قشدة، ١٢٥ ميليلتر حليب و ٣ بيضات مخفوقة جيداً، مع الملح والفلفل والمكسرات، ثم توضع كلها على البصل في المقلاة. تُوزع الطماطم والكوسة والجبن المبشور على أرضية الكيش ثم يُصَب عليها البيض مع الحليب والقشدة.



١٥ دقيقة  ٢ - ٣ دقائق

طبقات الفطائر لذيذة المذاق

المكونات لصنع العجينة: ١٦٥ جم شير «دقيق»، ٢ بيضة،

٤٢٥ مل لبن، ملح، جوز الطيب، زيت الذرة. مكونات الحشو:

٧٥٠ جم لحم بقري مفروم، ١ بصلة (مفرومة)، ٢ جزرة، ٤٢٥ مل من نكهة مجموعة الخضروات

(من المكعبات)، ١ ملعقة صغيرة من معجون الطماطم، ٥٠ جم شير «دقيق»، زيت

للتحمير، التوابل (مثل أكليل الجبل «روزماري»، الفلفل الحلو «بابريكا»، الفلفل الأسود، ملح)

قومي بنخل الدقيق وإضافة الملح وجوز الطيب في الإيحاء. ثم أضيفي البيض واخلط جميع المكونات تمامًا. بعد ذلك أضيفي اللبن تدريجيًا حتى يتجانس قوام الخليط ويصبح سميكًا وأملسًا. اتركي الخليط. ثم أضيفي اللبن المتبقي إلى الخليط. حرّكي الخليط واطرقيه حتى يتماسك في التلاجة. ضعي البصل واللحم المفروم على النار حتى يتحول لونه إلى اللون البني. ثم أضيفي

الجزر المبشور، ونكهة مجموعة الخضروات، ومعجون الطماطم والتوابل. دعي الخليط يغلي برفق لمدة ٣٠ دقيقة. قومي بإزالة الدهون الزائدة من على السطح. ثم امزجي ٥٠ جم شير «دقيق/طحين» مع بعض الماء. أضيفي القليل من حشو اللحم المفروم إلى خليط الدقيق. عودي إلى المقلاة بالحشو، ثم قومي بتسخين الزيت وتحريك المكونات حتى يتماسك قوامها. قومي بتدفئة الحشو. ضعي القليل من الزيت في المقلاة التي ستوضع فيها الفطيرة. ثم وزعي طبقة

رقيقة من الزبد في المقلاة. ثم ابدئي في طهي الفطائر لمدة دقيقة إلى دقيقتين على كل جانب. ضعي الفطائر والحشو على شكل طبقات متتالية على لوح التسخين. احرصي على أن تكون الطبقة العلوية من الفطير.

ما هي الخدمات التي تقدمها شركة شير؟

تقوم شركة شير بانتظام بابتكار أفكار وإبداعات جديدة لدعم عملائها بالمعلومات والنصائح والتقارير الواقعية حول موضوع مرض السلياك والأطعمة الخالية من الجلوتين:

_ تجد المزيد من المعلومات المجانية والنصائح الخاصة باتباع نظام غذائي خالٍ من الجلوتين

بالإضافة إلى وصفات لإعداد أطعمة ومخبوزات خالية من الجلوتين عبر الموقع الإلكتروني التالي:

<http://www.schaer.com/en/international>

وبالنسبة للأطفال يوجد موقع إنترنت خاص بهم (باللغة الإنجليزية) مع مع الشخصية الكرتونية ميلي التي توضح للأطفال بطريقة مسلية مرض السلياك وكذلك أشياء ينبغي عليهم مراعاتها في نظامهم الغذائي . وبالإضافة إلى ذلك يمكن للأطفال طباعة صور تلوين مضحكة ومسلية.

<http://www.123milly.com>

ويوجد للأطفال موقع إنترنت خاص مع الشخصية الكرتونية ميلي التي توضح للأطفال بطريقة مسلية ما هو مرض السلياك وما الذي يجب عليهم مراعاته في طعامهم. بالإضافة إلى ذلك يمكن للأطفال طباعة صور تلوين مسلية.



WE CARE



Schär, Winkelau 9, 39014 Postal (BZ), Italy,
info@schaer.com, www.schaer.com,