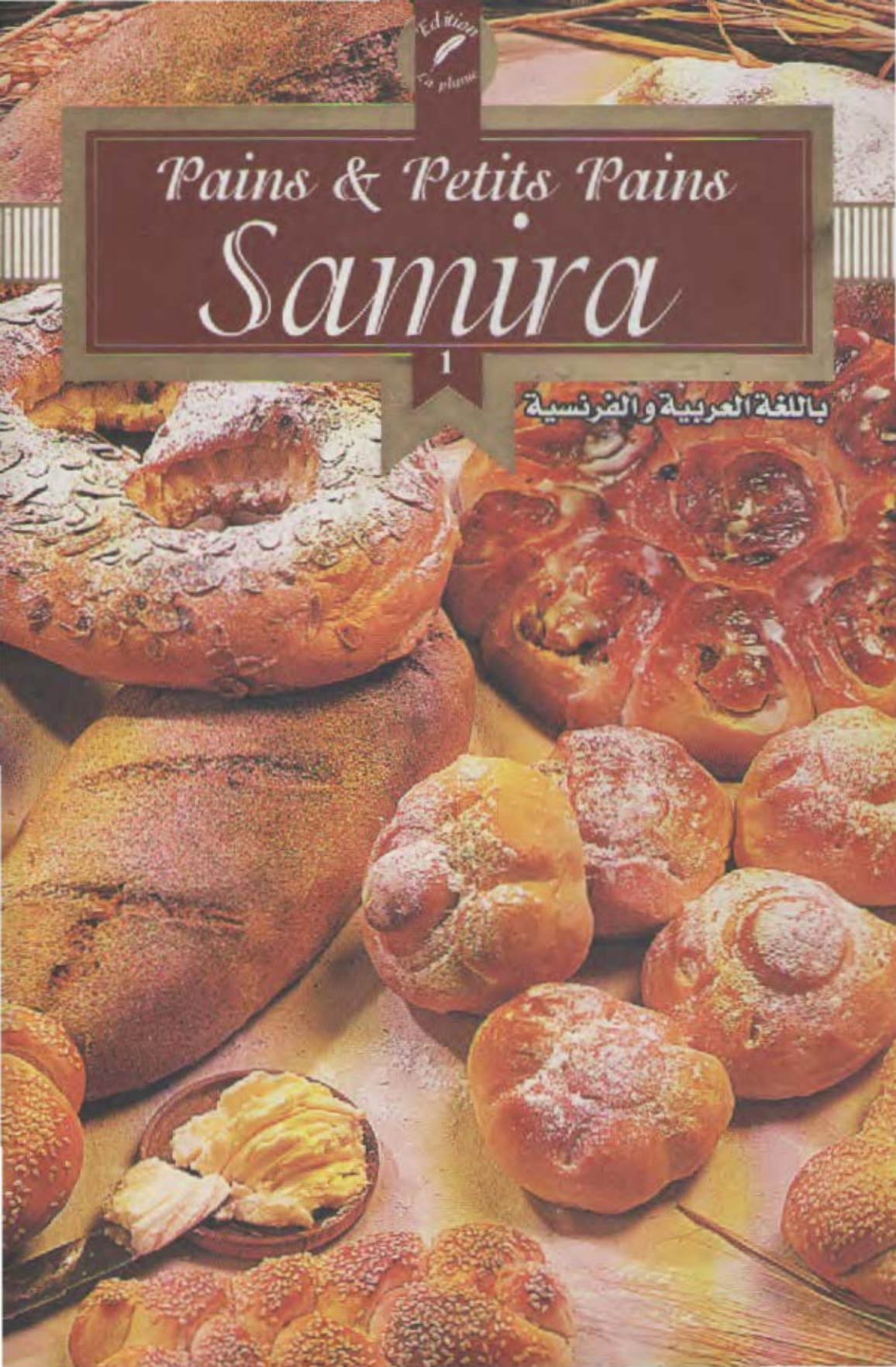


Pains & Petits Pains Samira

1

باللغة العربية والفرنسية





Sommaire

خبز بالأعشاب	2	Pain aux Herbes
خبز القيسال	4	Pain Ficelle
خبز الشعير	6	Pain de Seigle
خبز مركب بالكريات و العنب الجاف	8	Pain en Boules aux raisins secs
حلزونيّات بالعنب الجاف.	10	Escargots aux raisins secs
خبز باللوز المنسل	12	Pain aux Amandes effilées
خبز بحبة حلاوة و حبة البسباس	14	Pain aux grains de fenouil et à l'anis
خبز الظفيرة	16	Pain Tressé
خبز بالفواكه الجافة	18	Pain aux Fruits secs
خبز التاج	20	Pain Couronne
خبز بالزيتون	22	Pain aux Olives
الخبز العربي	24	Pain Arabe
خبز الطابونة	26	Khobz Tabouna
خبز الدار بالسميد	28	Khobz E Dar à la semoule
خبز الدار بالقرينة	30	Khobz E Dar à la farine
خبز المطلوع	32	Khobz El Matlou
الخبز الريفي	34	Pain de Campagne
خبز قطير	36	Khobz Eftir
الرغيف السوري (بيته)	38	Bitta (raghif syrien)
خبز الملوي	40	Khobz Mlaoui
البراج	42	Bradj
المنقبة	44	M'takba
المشوشة	46	M'chawcha
خبز البريوش	48	Pain Brioché
لامونة	50	La Mona
خبز الكيك	52	Pain à Cake
خبيزات	54	Khobizettes
خبز الساندويش	56	Pain à Sandwich
خبيزات تقليدية بالجلجلان	58	Petit Pain traditionnel au sésame
خبيزات المبرغر	60	Pain à Hamburger





Pain aux Herbes

INGREDIENTS

- 500 g de farine (SIM)
- 1 c à soupe de levure de boulanger
- 1/4 c à café d'améliorant
- 1/2 c à soupe de sel
- 60 g de beurre fondu
- 1/2 litre de lait tiède
- 1 c à soupe de sucre cristallisé
- 1 c à soupe d'origan (Zaatar)
- 1 c à soupe de fines herbes

Pour la décoration :

- 20 g d'origan
- 20 g de fines herbes
- 1 jaune d'œuf

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, le sel, l'améliorant et le beurre fondu.
- 2- Diluer la levure dans un peu de lait tiède sucré.
- 3- Incorporer la levure, l'origan et les fines herbes à la préparation à base de farine et pétrir en ajoutant du lait jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple. Laisser lever pendant 30 mn environ.
- 4- Former des boules de la grosseur d'une mandarine et dans un moule rond beurré ; disposer régulièrement 2 couches de boules en donnant la forme d'une marguerite.
- 5- A l'aide d'un pinceau ; badigeonner la boule centrale avec le jaune d'œuf et la parsemer d'origan et de fines herbes. Laisser lever pendant 15 mn environ.
- 6- Faire cuire au four à 180° jusqu'à ce que le pain soit bien doré.

خبز بالأعشاب

كمية التحضير

- 1- في إناء أخلطي الزينة، محسن الخبز، الملح و الزبدة الذائبة.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الحليب الدافئ و السكر.
- 3- أضيفي الخميرة إلى الزينة مع الزعتر و الأعشاب، ثم إعجني بالحليب حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و طرية، اتركها تخمر لمدة 30 دقيقة.
- 4- شكلي من العجينة كريات صغيرة بحجم حبة مندرين، رتبها على طبقتين في صينية مستديرة مدهونة بالزبدة بحيث كل طبقة تتشكل من كرية في الوسط و الباقي مرتب ترتيباً دائرياً حولها.
- 5- بواسطة ريشة نقيه ادهني كرية العجينة الوسطى بصغار البيض و ذذري عليها الزعتر و الأعشاب و اتركها تخمر لمدة 15 دقيقة.
- 6- ادخليها لتطهى في فرن درجة حرارته 180° حتى تكسب اللون الذهبي.

المقادير

- 500غ فريئة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/4 ملعقة صغيرة محسن خبز
- 1/2 ملعقة كبيرة ملح
- 60غ زبدة ذائبة
- 1/2 لتر حليب دافئ
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة زعتر
- 1 ملعقة كبيرة أعشاب

للتزيين :

- 20غ زعتر
- 20غ أعشاب رقيقة متنوعة
- 1 صفار حبة بيض





Pain Ficelle

INGREDIENTS

- 150 g de farine (SIM)
- 200 g de beurre fondu
- 1/2 c à café de sel
- 1/2 c à soupe de levure de boulanger
- 1/4 c à café d'améliorant
- 1/4 de litre d'eau tiède
- 1 c à soupe de sucre cristallisé

Pour la décoration :

- 1 jaune d'œuf
- 50 g de grains d'anis noir (sanoudj)
- 50 g de grains de sésame (djeldjelan)

PREPARATION

- 1- Dans une terrine mettre la farine, le sel, le beurre fondu et l'améliorant et bien pétrir le tout.
- 2- Diluer la levure dans un peu d'eau tiède sucrée.
- 3- Ajouter le mélange obtenu à la farine et mouiller petit à petit avec de l'eau tiède, jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
- 4- Laisser lever pendant 30 mn.
- 5- Former des petites boules de la grosseur d'un œuf.
- 6- Rouler chaque boule pour obtenir des boudins de 40 cm de long et de 2 cm de diamètre. Les mettre sur une tôle beurrée et à l'aide d'un pinceau les badigeonner de jaune d'œuf, puis saupoudrer de grains d'anis noir (sanoudj) ou de grains de sésame (djeldjelan) selon le goût.
- 7- Laisser lever pendant 15 à 20 mn.
- 8- Faire cuire au four à 180° jusqu'à ce que les ficelles soient bien dorées.

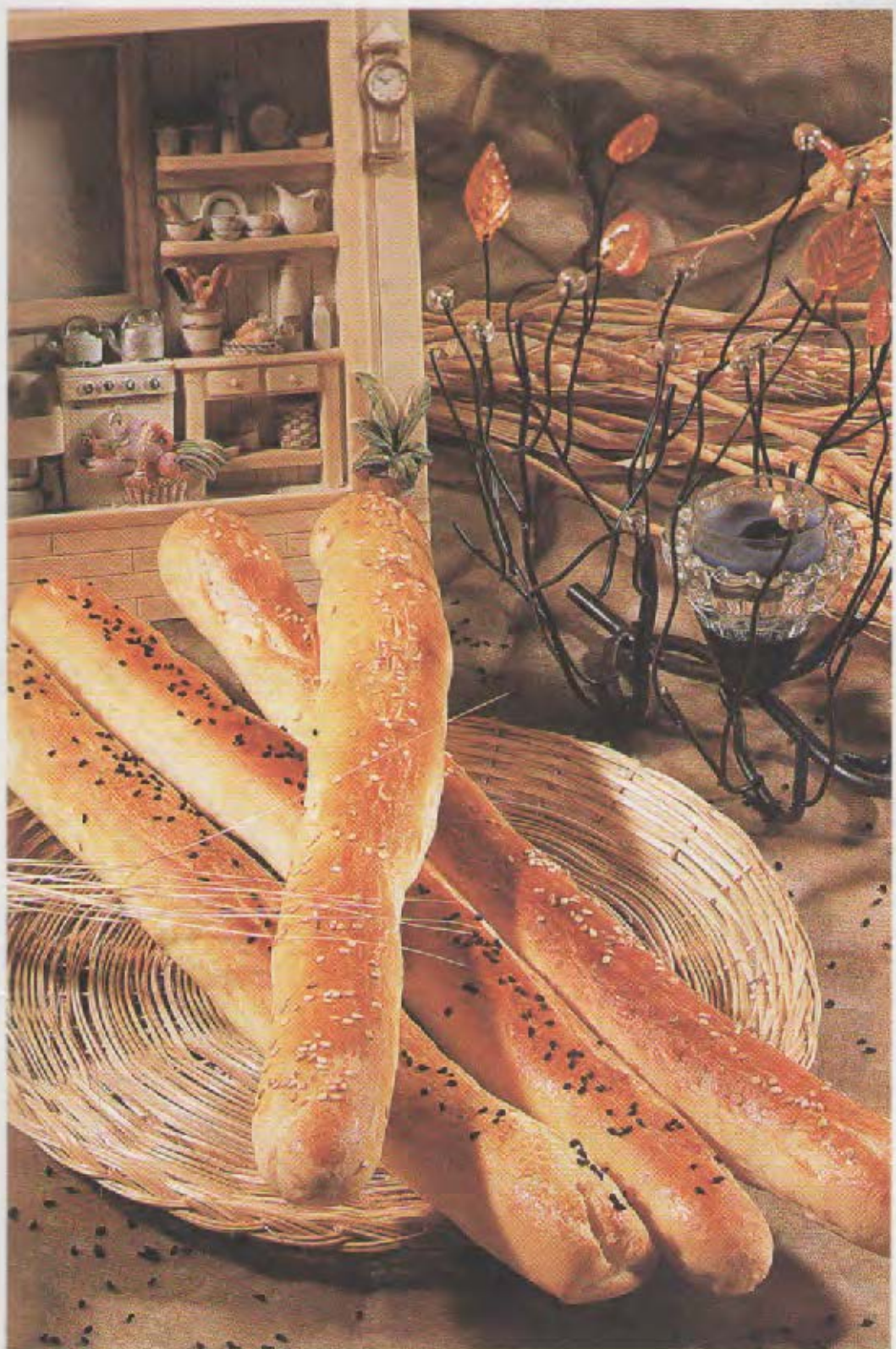
خبز الفيسال

كيفية التحضير

- 1- في إناء (جفنة) ضعي الفرينة و الملح و الزبدة الذائبة و المحسن و اخلطي الكل جيدا .
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الماء الدافئ و السكر .
- 3- أضيفي الخميرة المذابة إلى الفرينة و بلّلي تدريجيا بالماء الدافئ و اعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة طرية و خفيفة .
- 4- اتركي العجينة تخمر لمدة 30 دقيقة .
- 5- كوئي كريات حجمها حجم حبة بيض كبيرة و اتركها على حدى .
- 6- شكلي حرايش رقيقة طولها 40 سم و ضعها في صينية مدهونة بالزبدة ثم بواسطة ريشة نقية إطلي صفار البيض على الفيسال ثم ذذري عليه السانوج أو الجلجلان (حسب الذوق) .
- 7- اتركيه يخمر مدة 15 دقيقة إلى 20 دقيقة .
- 8- ادخليه في فرن درجة حرارته 180° حتى يصير لونه ذهبيا .

المقادير

- 150 غ فرينة (سيم)
- 200 غ زبدة ذائبة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/4 ملعقة صغيرة محسن
- الخبز
- 1/4 لتر ماء دافئ
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- للتزيين :
- 1 صفار حبة بيض
- 50 غ سانوج (حبة سوداء)
- 50 غ جلجلان (سمسم)





Pain de Seigle

INGREDIENTS

- 50g de farine (SIM)
- 200 g de farine de seigle
- 4 c à soupe d'huile
- 1 c à soupe de levure de boulanger
- 1/2 c à café de sel
- 1/4 c à café d'améliorant
- 2 c à soupe de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau tiède

PREPARATION

- 1- Dans une terrine mettre la farine de seigle, la farine SIM, l'huile, le sel et l'améliorant.
- 2- Diluer la levure dans un peu d'eau tiède sucrée.
- 3- Ajouter la levure à la farine, et bien pétrir en ajoutant de l'eau petit à petit pour obtenir une pâte molle.
- 4- Partager la pâte en 2 morceaux. Former 2 pains ronds et longs.
- 5- Les mettre sur une tôle beurrée et les saupoudrer de farine de seigle. Laisser lever pendant 30mn.
- 6- Faire cuire au four à 180° jusqu'à obtention d'une couleur marron.

خبز الشعير

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي فريضة الشعير و الفريضة و الزيت، الملح و محسن الخبز.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الماء الدافئ و السكر.
- 3- أضيفي الخميرة إلى الفريضة و اعجني بإضافة الماء حتى تتحصلي على عجينة لينة.
- 4- قسمي العجينة إلى قسمين، اعطي إحدهما شكل دائري و الأخرى شكل متطاوّل.
- 5- ضعيهما على صينية مدهونة بالزبدة و ذرري على كل خبزة فريضة الشعير و اتركيهما تخمر لمدة 30 دقيقة.
- 6- ادخليهما لتطهى في فرن ساخن درجة حرارته 180° حتى يصبح لونهما بنياً.

المقادير

- 50غ فريضة (سيم)
- 200غ فريضة الشعير
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة محسن الخبز
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء دافئ



INGREDIENTS

- 400 g de farine (SIM)
- 1 c à soupe de levure de boulanger
- 1/2 c à café d'améliorant
- 1/2 c à café de sel
- 3 c à soupe de sucre cristallisé
- 60 g de beurre fondu
- 1/2 litre de lait tiède
- 3 œufs

Pour la décoration :

- 100 g de raisins secs
- 30 g de beurre fondu

PREPARATION

- 1- Dans une terrine mettre la farine, l'améliorant, le sel et le sucre.
- 2- Diluer la levure dans un peu d'eau tiède.
- 3- Ajouter la levure à la farine, puis le beurre fondu et les œufs. Pétrir avec le lait tiède pour obtenir une pâte souple et homogène, puis laisser lever pendant 30 mn.
- 4- Mélanger les ingrédients de décoration (beurre fondu et raisins secs).
- 5- Avec la pâte obtenue, former des petites boules de la grosseur d'un œuf et les tremper dans le mélange.
- 6- Remplir un moule (mouskotchou) graissé, avec 2 couches de boules et laisser lever pendant 20 mn.
- 7- Faire cuire au four à 180° jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

خبز مركب بالكريات و العنب الجاف

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الفريضة، المحسن، الملح و السكر.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الماء الدافئ.
- 3- أضيفي الخميرة المذابة إلى الفريضة، ثم أضيفي الزبدة الذائبة و البيض أعجني بالعليب الدافئ حتى تتحصلي على عجينة متجانسة و طرية اتركها تخمر لمدة 30 دقيقة.
- 4- أمزجي مقادير التزيين المشار إليها لتتحصلي على خليط متجانس من الزبدة الذائبة و الزبيب.
- 5- شكلي من العجينة كريات بحجم حبة بيض. و اغطسيهم داخل الخليط.
- 6- قومي بملئ مول كملك (الموسكوتشو) مدهون بالزبدة بطبقتين من الكريات و اتركها تخمر مدة 20 دقيقة.
- 7- ضعيها في فرن ساخن درجة حرارته 180° و اتركها تطهى حتى تكسب اللون الذهبي.

المقادير

- 400 غ فريضة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة محسن خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 60 غ زبدة ذائبة
- 1/2 لتر حليب دافئ
- 3 بيض
- للتزيين :
- 100 غ عنب جاف (زبيب)
- 30 غ زبدة ذائبة



INGREDIENTS

- 300 g de farine (SIM)
- 1 c à soupe de levure de boulanger
- 1/2 c à café de sel
- 1/4 c à café d'améliorant
- 2 œufs
- 1/2 litre d'eau tiède
- 4 c à soupe de poudre de lait
- 4 c à soupe de sucre cristallisé
- 50 g de beurre fondu

La farce :

- 100 g de raisins secs
- 50 g de noix moulues
- 100 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre glace

La décoration :

- 1 jaune d'œuf
- 20 g de sucre glace
- 4 c à soupe d'eau

PREPARATION

- 1- Dans une terrine mettre la farine, l'améliorant, la poudre de lait, le sucre, le sel et le beurre fondu.
- 2- Diluer la levure dans un peu d'eau tiède.
- 3- Ajouter la levure à la préparation à base de farine. Ajouter ensuite les œufs battus, bien pétrir avec de l'eau tiède jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser lever pendant 30 mn.
- 4- Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte pour obtenir un rectangle de 40 cm de long, de 25 cm de large et de 2 mm d'épaisseur. A l'aide d'un couteau, tartiner la surface avec le mélange composé de beurre ramolli et de sucre glace, saupoudrer les raisins secs et les noix moulues.
- 5- Rouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur et former un cigare. Couper des tranches d'environ 2 cm de large avec un couteau bien aiguisé.
- 6- Sur une tôle beurrée disposer les tranches côte à côte, en rond : les coutures vers l'intérieur.
- 7- A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface avec le jaune d'œuf et laisser lever pendant 20 mn.
- 8- Faire cuire au four à 180° pour qu'elles soient bien dorées et à point.
- 9- Préparer le glaçage : faire chauffer le lait et le sucre dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange commence à bouillir.
- 10- A l'aide d'une cuillère en bois, décorer le pain avec le glaçage, après qu'il ait refroidi.

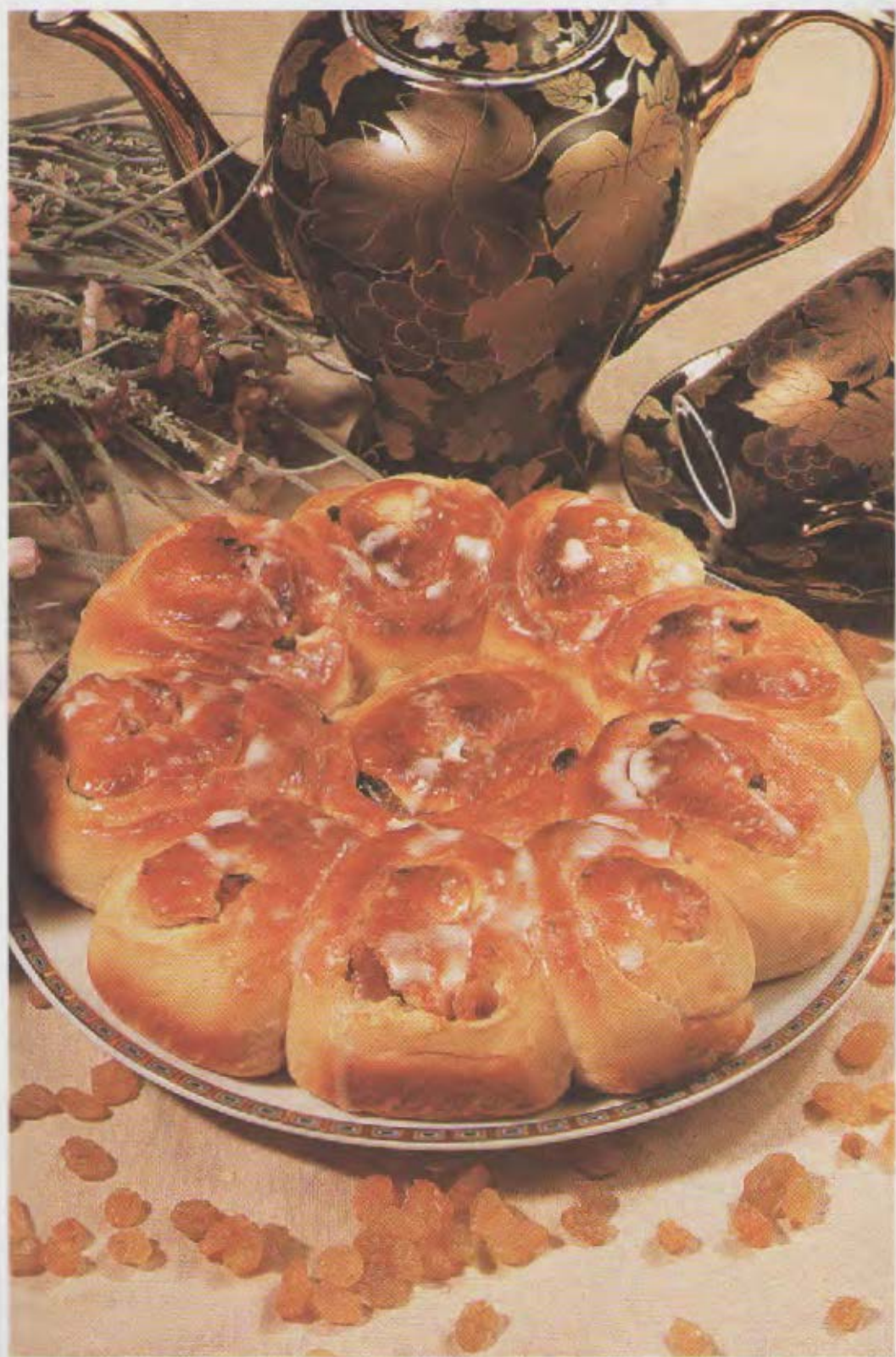
حلزونيّات بالعنب الجاف

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الفريضة، المحمص، غيرة الحليب، السكر، الملح و الزبدة الذائبة.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الماء الدافئ.
- 3- اضيفي الخميرة المذابة إلى الفريضة ثم اضيفي البيض و اعجني بالماء الدافئ جيدا حتى تتحصلي على عجينة لينة و رطبة و اتركها ترتاح مدة 30 دقيقة.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة ابسطي العجينة على شكل مستطيل طوله 40 سم و عرضه 25 سم و سمكه 2 ملم ، ثم بواسطة سكين اطلبي سطح العجينة بالخليط المتكون من الزبدة الطرية و السكر الناعم و ذذري عليها الزبيب الجاف و الحوز المرحي.
- 5- ادبري (لقي) العجينة على شكل سيجار و قطعلي دوائر سمكها 2 سم.
- 6- على صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريضة رتبي الحلزونيّات جنبا إلى جنب على شكل دائري بحيث تكون الأطراف موجهة للداخل.
- 7- بواسطة ريشة نقية، اطلبي الحلزونيّات بصغار البيض و اتركها تخمر مدة 20 دقيقة.
- 8- ادخلها في فرن للطهي درجة حرارته 180° حتى يصبح لونها ذهبيا.
- 9- قومي بتحضير الثلاثاچ (الطلاء) و ذلك بتسخين الحليب و السكر في قدر حتى تتحصلي على خليط متجانس و متثاقل نوعا ما.
- 10- بواسطة ملعقة خشبية تقوم بتزيين الخبز الحلزوني بعد أن يبرد بالطلاء.

المقادير

- 300غ فريضة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة محمص خبز
- 2 بيض
- 1/2 لتر ماء دافئ
- 4 ملاعق كبيرة غيرة حليب
- 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 50غ زبدة ذائبة
- للتحشو :
- 100غ عنب جاف (زبيب)
- 50غ جوز مرحي
- 100غ زبدة طرية
- 50غ سكر ناعم
- للتزيين :
- 1 صفار بيض
- 20غ سكر ناعم
- 4 ملاعق كبيرة ماء





Pain aux Amandes effilées

INGREDIENTS

- 400 g de farine (SIM)
- 1 c à soupe de levure de boulanger
- 1/2 c à café d'améliorant
- 1/2 c à café de sel
- 3 c à soupe de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau tiède

La farce :

- Raisins secs
- Amandes ou noix moulues

Pour la décoration :

- 1 œuf
- 200 g d'amandes effilées

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, le sel, le sucre et l'améliorant.
- 2- Diluer la levure dans un peu d'eau tiède.
- 3- Ajouter la levure à la farine et pétrir en ajoutant de l'eau tiède progressivement, jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Laisser lever pendant 25 mn.
- 4- Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur, puis saupoudrer dessus les raisins secs et les amandes ou noix moulues.
- 5- Enrouler la pâte sur elle-même de façon à obtenir un cigare, ensuite faire rejoindre les deux extrémités au milieu pour former un grand B majuscule.
- 6- A l'aide d'un pinceau badigeonner le pain avec l'œuf, parsemer d'amandes effilées et laisser lever pendant 20 mn.
- 7- Faire cuire le pain au four à 200° jusqu'à ce qu'il soit doré.
- 8- Dès sortie du four, les saupoudrer de sucre glace.

خبز باللوز المنسل

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الفريضة و الملح و السكر و المحسن.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الماء الدافئ.
- 3- أضيفي الخميرة المزادة إلى الفريضة و اعجني بالماء الدافئ حتى تتحصلي على عجينة طرية و خفيفة و اتركها تخمر مدة 25 دقيقة.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة أبسطي العجينة بسمك 2 ملم ثم ذرري عليها الزبيب الجاف و اللوز أو الجوز.
- 5- لفّي العجينة على شكل سيجار، ثم إجلي أطرافها نحو الداخل ثم أعطي لها شكل حرف (B) باللغة اللاتينية.
- 6- إدھني الخبز بالبيضة و ذرري عليه اللوز المنسل، و اتركه يخمر مدة 20 دقيقة.
- 7- ادخلي الخبز للطنهي في فرن درجة حرارته 200° حتى يكسب اللون الذهبي.
- 8- فور خروجه من الفرن ذرري عليه السكر الناعم.

المقادير

- 400غ فريضة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة محسن خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء دافئ
- الحشو :
- عنب جاف (زبيب)
- لوز أو جوز مرّحي
- للتزيين :
- 1 بيضة
- 200غ لوز منسل





Pain aux Grains de fenouil et à l'anis

INGREDIENTS

- 200 g de farine (SIM)
- 2 c à soupe de sucre cristallisé
- 1 c à soupe de levure de boulanger
- 1/2 c à café d'améliorant
- 1 c à soupe d'anis
- 1 c à soupe de grains de fenouil
- 4 c à soupe d'huile
- 1/2 litre d'eau tiède
- 1 sachet de safran

Pour la décoration :

- 1 œuf
- 20 g de grains de fenouil

PREPARATION

- 1- Dans une terrine mettre la farine, le sucre, le safran, l'améliorant, les grains de fenouil, l'anis, le sel et l'huile.
- 2- Diluer la levure dans un peu d'eau tiède.
- 3- Ajouter la levure à la farine et bien pétrir en ajoutant de l'eau, jusqu'à obtenir une pâte souple. Laisser lever pendant 25 mn.
- 4- Détacher un morceau de pâte de la grosseur d'un œuf et le laisser à part.
- 5- Avec le reste de la pâte, former une grosse boule et la disposer dans un moule rond beurré.
- 6- Faire un boudin avec la petite boule et former un nœud, puis le placer sur le dessus de la pâte.
- 7- A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus avec l'œuf.
- 8- Décorer toute la surface avec les grains de fenouil, sauf le nœud. Laisser lever pendant 20mn.
- 9- Faire cuire au four à 200° jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

خبز بحبة حلاوة و حبة البسياس

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الفرينة و السكر و الزعفران ، المحسن ، حبة البسياس، حبة الحلاوة، الملح و الزيت.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الماء الدافئ.
- 3- أضيفي الخميرة المذابة إلى الفرينة و أعجني با استعمال الماء حتى تتحصلي على عجينة طرية و اتركها تخمر لمدة 25 دقيقة.
- 4- انزعي من العجينة قطعة صغيرة بحجم البيضة و اتركها على حدى.
- 5- اعطي للعجينة الكبيرة شكل كرة و ضعها في صينية مستديرة الشكل مدهونة بالزبدة.
- 6- شكلي من كرية العجينة الصغيرة حريوش و اعقدي وسطها ثم ضعها على الخبزة.
- 7- بواسطة ريشة نقية، اطلي الخبز المتحصل عليه بالبيض .
- 8- خذي حبة البسياس و زيني بها مساحة الخبز ما عدا العقدة و اتركها تخمر مدة 20 دقيقة.
- 9- ادخليها تطهى في فرن ساخن درجة حرارته 200° حتى تكسب اللون الذهبي.

المقادير

- 200 غ فرينة (سيم)
- 2 ملاعق كبار سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة محسن خبز
- 1 ملعقة كبيرة حبة حلاوة
- 1 ملعقة كبيرة حبة البسياس
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 1/2 لتر ماء دافئ
- 1 كيس زعفران

للتزيين :

- 1 حبة بيض
- 20 غ حبة البسياس





Pain Tressé

INGREDIENTS

- 200 g de farine (SIM)
- 1/2 c à soupe de levure de boulanger
- 1/4 c à café d'améliorant
- 1/2 c à café de sel
- 2 œufs
- 1/2 litre d'eau tiède
- 1 c à café de sucre cristallisé
- 4 c à soupe d'huile

Pour la décoration :

- 1 œuf
- 100 g de grains de sésame

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, le sel, l'améliorant et l'huile.
- 2- Diluer la levure dans un peu d'eau tiède sucrée.
- 3- Ajouter la levure à la farine, puis les œufs et bien pétrir en ajoutant de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène, laisser lever pendant 30 mn.
- 4- Partager la pâte en 3 morceaux d'égale grosseur. Former des boudins de 30 cm de long et de 3 cm de grosseur.
- 5- Placer ces boudins côte à côte et former une tresse.
- 6- Mettre la tresse sur une tôle beurrée puis, à l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus avec l'œuf et parsemer de grains de sésame, laisser lever pendant 20 mn.
- 7- Faire cuire au four à 180° jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

خبز الظفيرة

كيفية التحضير

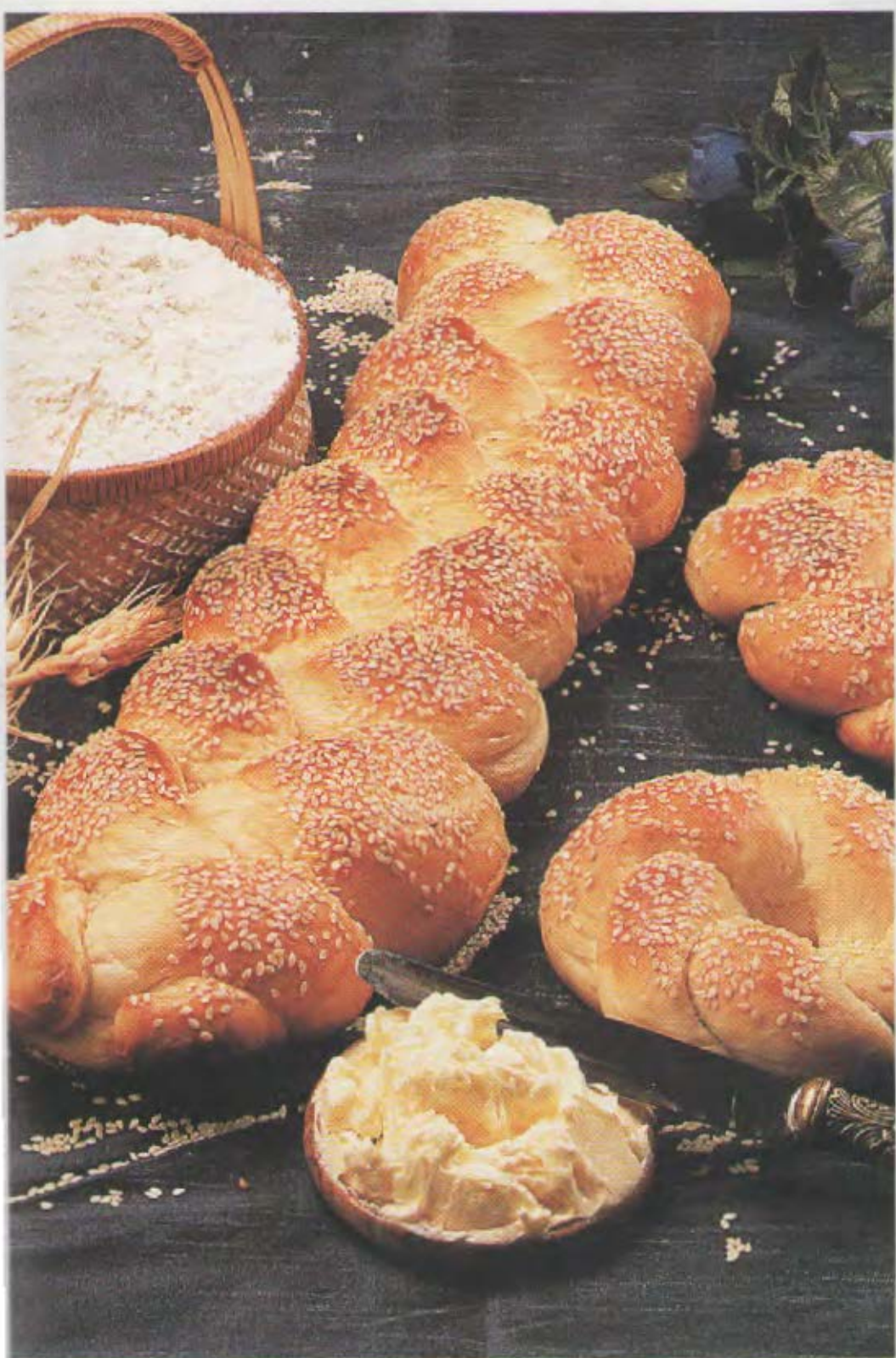
- 1- في إناء ضعي الفريشة، الملح، المحسن و الزيت.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الماء الدافئ مع السكر.
- 3- أضيفي الخميرة المذابة إلى الفريشة، ثم أضيفي البيض و اعجني جيدا بالماء الدافئ حتى تتحصل على عجينة متماسكة و طرية و اتركها تخمر مدة 30 دقيقة.
- 4- قسمي العجينة المتحصل عليها إلى 3 قطع متساوية و شكلي من كل قطعة حريوش لتتوصل على 3 حرايش طولها 30 سم و سمكها 3 سم.
- 5- ضعي الحرايش جنباً إلى جنب و شكلي بها ظفيرة.
- 6- ضعي الظفيرة في صينية مدهونة بالزبدة ثم بواسطة ريشة اطلبيها بالبيض ثم ذردري عليها الجلجلان و اتركها تخمر لمدة 20 دقيقة.
- 7- ادخليها للفرن داخل فرن ساخن درجة حرارته 180° حتى يصبح لونها ذهبياً.

المقادير

- 200 غ فريشة (سيم)
- 1/2 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/4 ملعقة صغيرة محسن خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 2 بيض
- 1/2 لتر ماء دافئ
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 4 ملاعق كبيرة زيت

للتزيين :

- 1 بيضة
- 100 غ جلجلان



Pain aux Fruits secs

INGREDIENTS

- 500 g de farine (SIM)
- 1/2 tasse de raisins secs
- 1/2 tasse d'abricots secs
- 100 g de fruits confits
- 50 g de cerises confites
- 2 c. à soupe d'eau de rose
- 2 c. à café de zeste de citron
- 2 c. à soupe de levure de boulanger
- 60 g de beurre fondu
- 1/4 c. à café d'améliorant
- 1/2 litre de lait tiède
- 1/2 c. à café de sel
- 1 œuf
- 1/4 tasse d'amandes effilées

Pour la décoration :

- 20 g de beurre fondu
- Sucre glace

PREPARATION

- 1- Dans une terrine mettre la farine, le sel, l'améliorant, le zeste de citron et le beurre fondu.
- 2- Diluer la levure dans un peu de lait tiède.
- 3- Ajouter la levure à la farine et pétrir avec de l'eau de rose et de lait tiède jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser lever pendant 20 mn.
- 4- Sur un plan de travail enfariné et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir la pâte et former un carré de 25 cm de côté. Eparpiller les fruits et les amandes effilées sur le dessus.
- 5- Replier la pâte sur les fruits et former une boule.
- 6- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, appuyer au milieu de la pâte dans le sens de la longueur de façon à obtenir un ovale.
- 7- Sur une tôle beurrée, mettre la pâte et à l'aide d'un pinceau badigeonner le dessus avec du beurre fondu. Laisser lever pendant 20 mn.
- 8- Faire cuire au four à 160° jusqu'à obtenir une couleur marron clair.
- 9- Dès sortie du four, saupoudrer d'une couche épaisse de sucre glace.

خبز بالفواكه الجافة

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الفريئة ، الملح محسن الخبز ، قشور الليمون و الزبدة الذائبة.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الحليب الدافئ.
- 3- أضيفي الخميرة المذابة الى الفريئة و اعجني بماء الزهر و الحليب الدافئ حتى تتحصلي على عجينة طرية ، اتركها تخمر لمدة 20 دقيقة.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة و بواسطة الحلال اسطلي العجينة و ضعي عليها كل الفواكه الجافة و المصبرة و اللوز المنسل.
- 5- اطوي العجينة على اثنين و شكلي كرة كبيرة.
- 6- بواسطة الحلال اسطلي على العجينة لاعطائها شكل بيضوي.
- 7- على صينية مدهونة بالزبدة ضعي العجينة و بواسطة ريشة قومي بدهنها بالزبدة الذائبة و اتركها تخمر لمدة 20 دقيقة.
- 8- ادخلي الصينية في فرن متوسط الحرارة 160° حتى تكسب اللون البني الفاتح.
- 9- فور خروجها من الفرن ذذري عليها السكر الناعم.

المقادير

- 500 غ فريئة (سيم)
- 1/2 كيله زبيب جاف
- 1/2 كيله مشمش جاف
- 100 غ فواكه مصبرة
- 50 غ كرز مصبر
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 2 ملاعق صغيرة قشور ليمون
- 2 ملاعق كبيرة خميرة خبز
- 60 غ زبدة ذائبة
- 1/4 ملعقة صغيرة محسن الخبز
- 1/2 لتر حليب دافئ
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 بيض
- 1/4 كيله لوز منسل

المقرئين

- 20 غ زبدة ذائبة
- سكر ناعم للرش





Pain Couronne

INGREDIENTS

- 300 g de farine (SIM)
- 1 c. à soupe de levure de boulanger
- 1/2 c. à café de sel
- 1/4 c. à café d'améliorant
- 50 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 5 c. à soupe de sucre cristallisé
- 1/2 litre de lait tiède
- 1 c. à soupe de vanille.

La farce :

- 100 g de raisins secs
- 100 g de cerises confites coupées en 2
- 100 g de beurre ramolli

Glaçage :

- Jaune d'œuf
- 25 g de fondant ou :
- 200 g de sucre glace
- 5 C. à soupe d'eau
- 1 c. à soupe d'eau de rose

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, la vanille, l'améliorant, le sucre cristallisé et le beurre fondu.
- 2- Diluer la levure dans un peu de lait tiède et de sucre.
- 3- Ajouter la levure à la farine, puis les œufs battus. Pétrir en ajoutant du lait tiède jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser lever pendant 25 mn.
- 4- Sur un plan de travail enfariné, et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie étaler la pâte de façon à obtenir un rectangle de 45cm de long, 25cm de large et 2cm d'épaisseur.
- 5- Bien étaler la pâte avec le beurre ramolli, puis disposer dessus les raisins secs et les cerises confites.
- 6- Rouler la pâte sur elle-même et former un bracelet.
- 7- Mettre le bracelet sur une tôle beurrée, et à l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf.
- 8- A l'aide d'un couteau aiguisé, inciser le bord extérieur tous les 4cm sur une longueur de 1 cm. Laisser lever pendant 20mn puis mettre à cuire au four moyen à 180° jusqu'à obtention d'une couleur dorée.
- 9- Dès sortie du four, décorer la couronne avec du fondant, ou avec du glaçage composé de sucre glace, eau et eau de fleur d'oranger, le tout cuit à feu doux jusqu'à ébullition pour obtenir un aspect fondant.

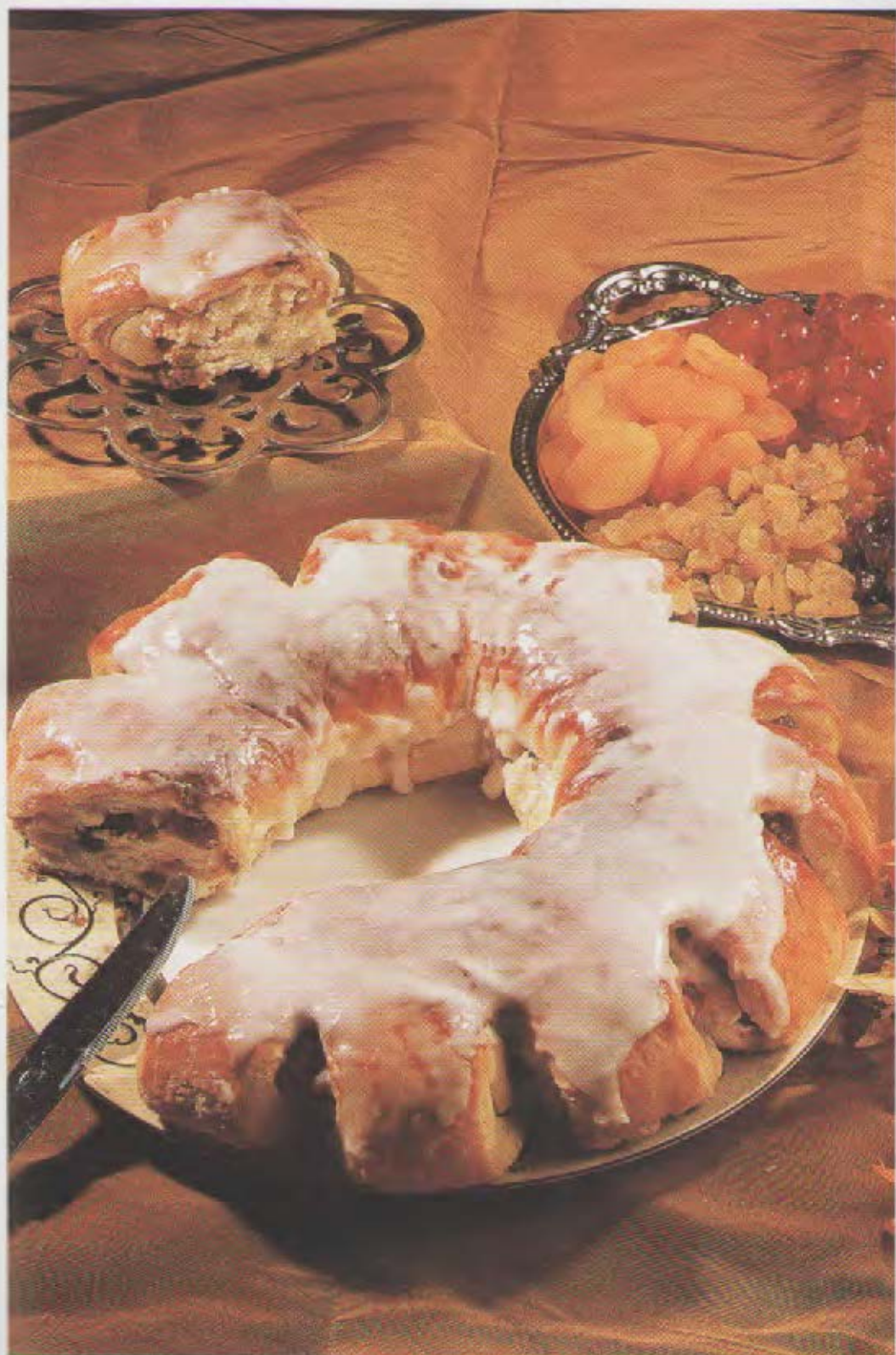
خبز التاج

كيفية التحضير

- 1- في إناء ضعي الفريشة، الملح، الفانيليا، المحمض، السكر المصحوق و الزبدة الذائبة.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الحليب الدافئ و السكر.
- 3- أضيفي الخميرة المذابة إلى الفريشة ثم أضيفي البيض المخفوق و اعجني بالحليب الدافئ حتى تتحصلي على عجينة طرية و اتركيها تخمر مدة 25 دقيقة.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أسطي العجينة بالحلل على شكل مستطيل 25 سم x 45 سم، سمكه 2 سم.
- 5- اطلي العجينة بالزبدة الطرية جيدا ثم ذكري عليها الزبيب الجاف و الكرز.
- 6- أدبري (لفي) العجينة على شكل حريوش بعد ذلك أعطي له شكل سوار.
- 7- ضعي سوار الخبز المتحصل عليه على صينية مدهونة بالزبدة ثم بواسطة ريشة اطليه بصغار البيض.
- 8- بواسطة سكين حاد قومي بوضع فتحات على جوانب العجينة متباعدة فيما بينها ب 4 سم حيث طول كل فتحة 1 سم. اتركيه يخمر لمدة 20 دقيقة ثم ادخليه في فرن درجة حرارته 180° حتى يكسب اللون الذهبي.
- 9- فور خروجه من الفرن زينه بالفوندون أو الطلاء الذي تتحصلي عليه بمزج السكر الناعم و ماء الزهر و الماء حتى يغلي الكل على نار هادئة حتى يصبح كالفوندون.

المقادير

- 300غ فريشة (سيم)
 - 1ملعقة كبيرة خميرة خبز
 - 1/2 ملعقة صغيرة ملح
 - 1/4 ملعقة صغيرة محسن خبز
 - 50غ زبدة ذائبة
 - 2 بيض
 - 5 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
 - 1/2 لتر حليب دافئ
 - 1ملعقة صغيرة فانيليا
- ### للحشو
- 100غ زبيب جاف
 - 100غ كرز مصبر مقطع إلى نصفين
 - 100غ زبدة طرية
- ### للترزين
- 1 صفار بيض
 - 25غ فوندون أو :
 - 200غ سكر ناعم
 - 5 ملاعق كبيرة ماء
 - 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر



INGREDIENTS

- 450 g de farine (SIM)
- 2 œufs
- 2 yaourts nature
- 1 C. à café de sel fin
- 2 sachets de levure chimique
- 50 g d'olives dénoyautées
- 1 oignon émincé
- 1 C. à café de grains d'anis vert
- 1/2 C. à café de grains d'anis noirs
- 1 jaune d'œuf pour garnir

PREPARATION

- 1- Chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- 2- Couper les olives dénoyautées en petits morceaux, puis les faire bouillir au moins 3 fois, pour les dessaler.
- 3- Mettre la farine, les œufs, les yaourts, le sel et les arômes (grains d'anis noirs et verts) dans un grand bol et pétrir avec soin afin d'obtenir une pâte homogène et souple.
- 4- Ajouter les olives et les oignons, puis huiler un plat rond de 35 cm de diamètre et étaler la pâte en la badigeonnant avec le jaune d'œuf.
- 5- Tracer des losanges à l'aide d'un couteau.
- 6- Chauffer le four à 180 ° pendant 10 mn, enfourner le pain et laisser cuire pendant 20 mn environ, jusqu'à obtention d'une couleur marron.

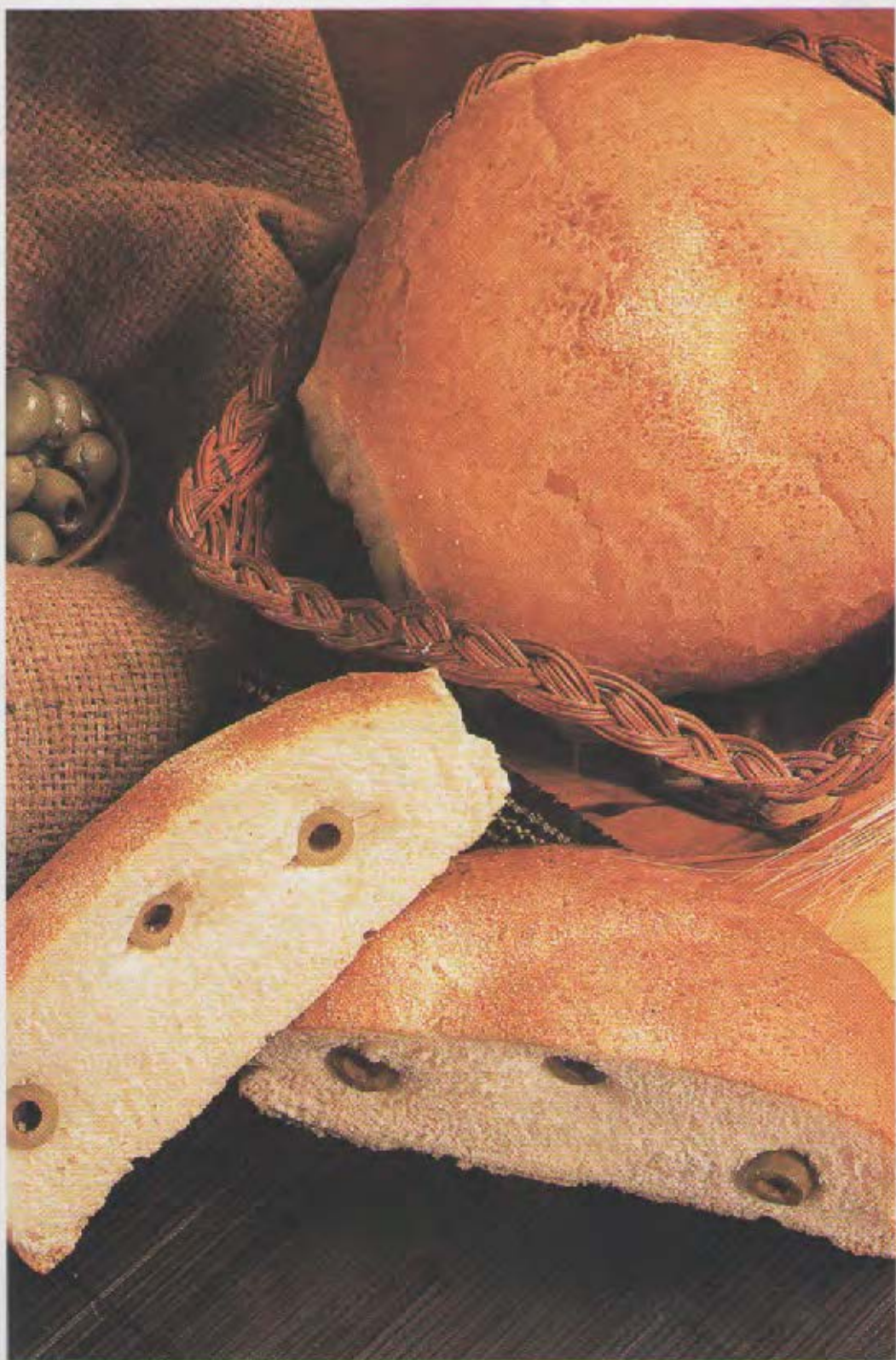
خبز بالزيتون

كيفية التحضير

- 1- هشمي البصل و حمصيه في مقلاة مع الزيت حتى يذبل.
- 2- قطعي الزيتون إلى قطع صغيرة، ثم غليه في الماء الساخن عدة مرات (3 على الأقل) لينزع منه الملح.
- 3- في وعاء ضعي الفريضة، البيض، الياغورت الطبيعي، الملح و التكهات (السانوج و حبة حلاوة) أخلطي الكل جيدا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة و طرية.
- 4- اضيفي الزيتون و البصل ثم ادهني بالزيت مول دائري قطره 35 سم، إسطي العجينة في المول و ادهني سطح الخبزة بصفار البيضة.
- 5- شكلي معينات على مساحة الخبزة بواسطة سكين.
- 6- سخني الفرن بدرجة حرارة 180 ° لمدة 10 دقائق ثم ادخلي الخبزة في الفرن لمد 20 دقيقة، إلى أن تكسب اللون البني.

المقادير

- 450 غ فريضة (سيم)
- 2 بيض
- 2 ياغورت طبيعي
- 1 ملعقة صغيرة ملح رقيق
- 2 كيس خميرة كيميائية
- 50 غ زيتون بدون نواة
- 1 بصلة مهشمة
- 1 ملعقة صغيرة حبة حلاوة
- 1/2 ملعقة صغيرة سانوج
- 1 صغار بيضة للتزيين



Pain Arabe

INGREDIENTS

- 300 gr de semoule fine (SIM)
- 200 gr de farine (SIM)
- 1 C. à soupe de levure de boulanger
- 1 C. à café de sel
- 1/4 C. à café de grains d'anis verts
- 1/4 C. à café de grains d'anis noirs

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la semoule, la farine et le sel. Faire une fontaine au milieu et verser la levure diluée dans de l'eau tiède.
- 2- Pétrir le tout en ajoutant petit à petit de l'eau tiède.
- 3- Ajouter les grains d'anis verts et noirs. Malaxer énergiquement, afin d'obtenir une pâte homogène et souple. Laisser reposer dans un endroit tempéré.
- 4- Reprendre la pâte et la pétrir à nouveau, puis la partager en 2 petites boules. Les aplatir un peu, puis trouser la surface à l'aide d'une allumette. Laisser lever une deuxième fois, puis enfourner jusqu'à obtenir une couleur brique.

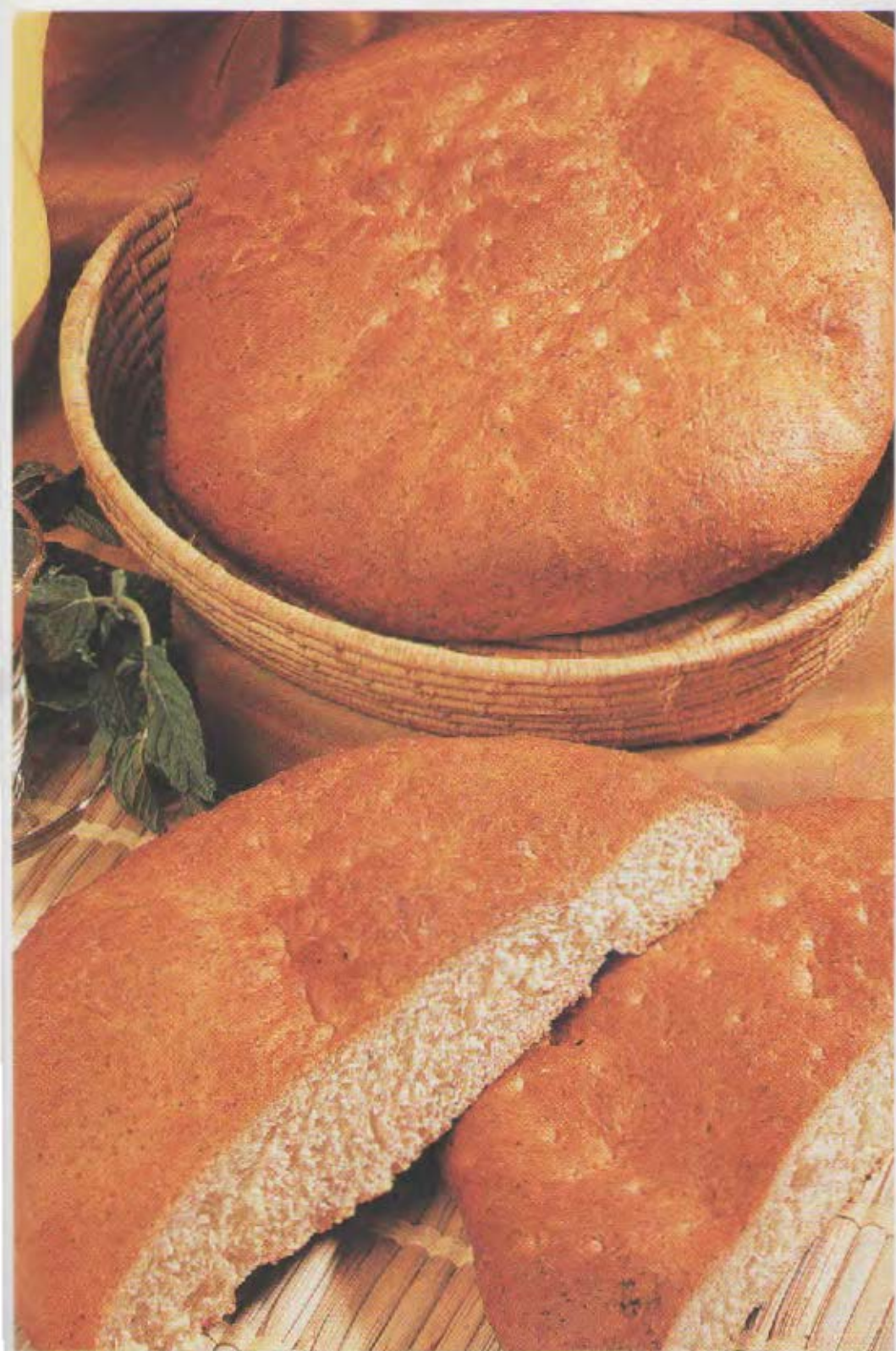
الخبز العربي

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ، ضعي الدقيق و القرينة و الملح . شكلي حفرة في الوسط و أفرغي عليها الخميرة المذوبة في قليل من الماء الدافئ .
- 2- اعجني جيدا بالماء الدافئ تدريجيا .
- 3- أضيفي إلى العجينة حبة حلاوة و السانوج و اعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة طرية و خفيفة ثم اتركها تخمر في مكان دافئ .
- 4- أعيدي عجن العجينة مرة أخرى ثم قسميها إلى كرتين صغيرتين ابسطيهما قليلا و اثقبي مساحة كل خبزة بعود الكبريت و اتركهما تخمر مرة ثانية ، بعد ذلك ادخليهما في الفرن إلى أن تكسب اللون الأجوري .

المقادير

- 300 غ دقيق رطب (سيم)
- 200 غ قرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة حبة حلاوة
- 1/4 ملعقة صغيرة سانوج





Khobz Tabouna

INGREDIENTS

- 600 g de semoule fine (SIM)
- 400 g de farine (SIM)
- 1 C. à soupe de levure de boulanger
- 1 C. à café de sel
- Eau tiède

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, la semoule et le sel. Faire une fontaine au milieu, puis verser la levure de boulanger diluée dans de l'eau tiède sucrée.
- 2- Ajouter de l'eau tiède petit à petit et pétrir la pâte afin d'obtenir une pâte homogène et souple.
- 3- Couvrir ensuite la pâte avec une serviette et laisser lever pendant 2 heures, dans un endroit tempéré.
- 4- Reprendre ensuite la pâte, la pétrir de nouveau et former des petites boules de pâte que vous abaissez à une épaisseur de 2 cm et à un diamètre de 18 à 20 cm.
- 5- Couvrir et laisser encore reposer pendant 1 heure.
- 6- Badigeonner ensuite des deux côtés avec du lait et faire cuire sur une Tabouna.

Remarque : ce genre de pain peut aussi être cuit au four.

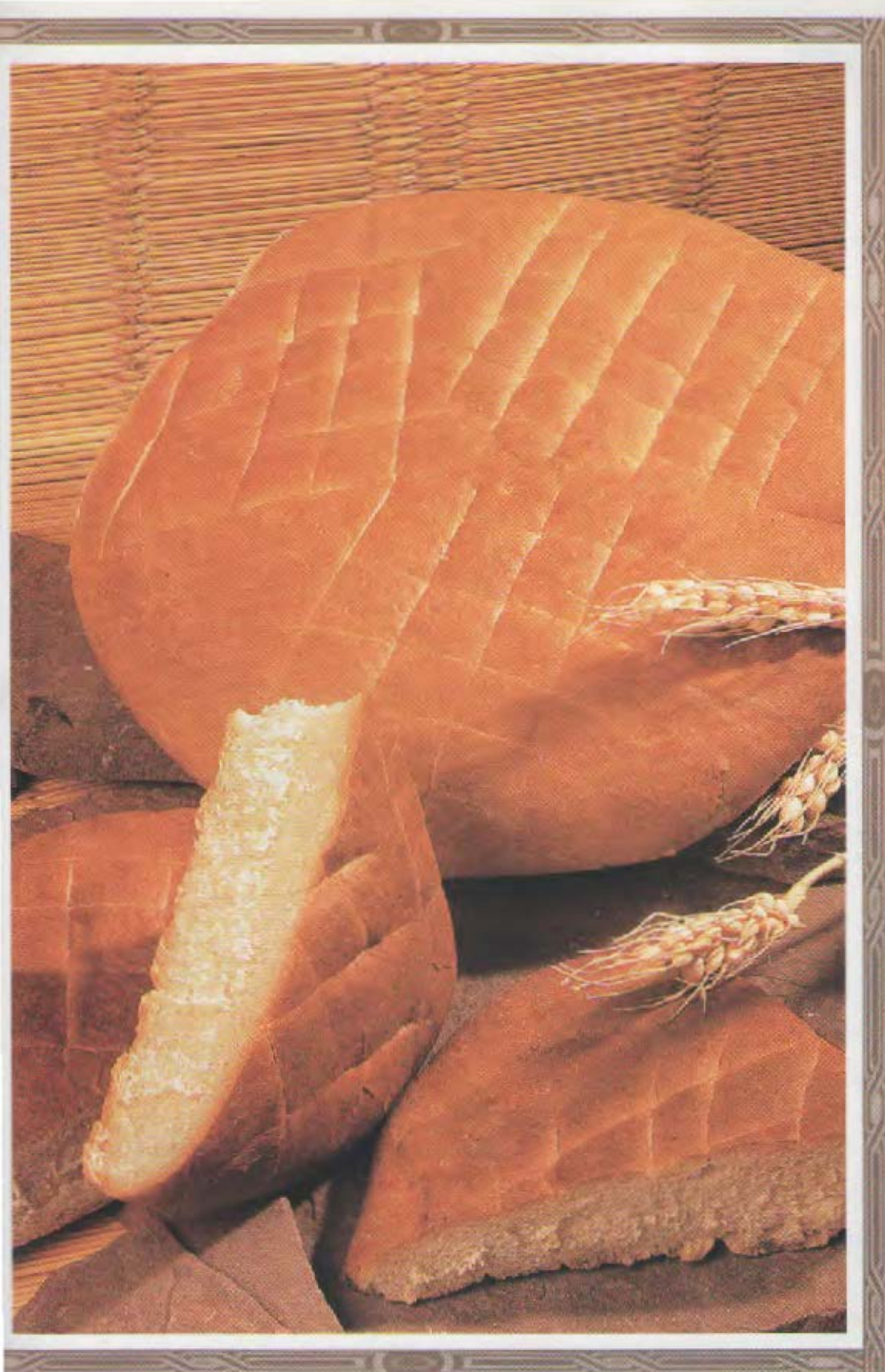
خبز الطابونة

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ضعي الزينة و الدقيق و الملح، شكلي حفرة في الوسط ثم أسكي الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ و السكر.
 - 2- أضيفي الماء الدافئ شيئاً فشيئاً و أعجني العجينة حتى تصبح متجانسة و خفيفة.
 - 3- غطي العجينة بمنشفة نظيفة و اتركها تخمر مدة ساعتين في مكان دافئ.
 - 4- أعجني العجينة مرة ثانية و كوئي كريات و ابسطيها بحيث يكون سمها 2 سم و قطرها 18 إلى 20 سم.
 - 5- غطي الخبز بمنشفة نظيفة و اتركه يخمر مدة ساعة.
 - 6- إدھني الواجھتین بقليل من الحليب و اطلھيه في الطابونة.
- ملاحظة : يمكن لهذا النوع من الخبز أن يطهى في الفرن.

المقادير

- 600 غ دقيق رطب (سيم)
- 400 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة أكل خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ماء دافئ



INGREDIENTS

- 3 bols de semoule (SIM)
- 1 bol de farine (SIM)
- 1/2 bol de beurre ou de smen fondu
- 3 œufs
- 30 g de levure de boulanger
- 1 C. à café de grains d'anis
- Sel
- 1 jaune d'œuf

PREPARATION

- 1- Mettre la semoule et la farine dans une terrine. Ajouter les grains d'anis, le beurre fondu, le sel, les œufs et la levure diluée dans de l'eau tiède. Pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple.
- 2- Partager la pâte en 2 boules, puis les abaisser à une épaisseur de 2 cm.
- 3- Disposer la pâte sur un plat beurré. Dorer la surface avec du jaune d'œuf et laisser lever.
- 4- Enfourner à four chaud jusqu'à cuisson complète.

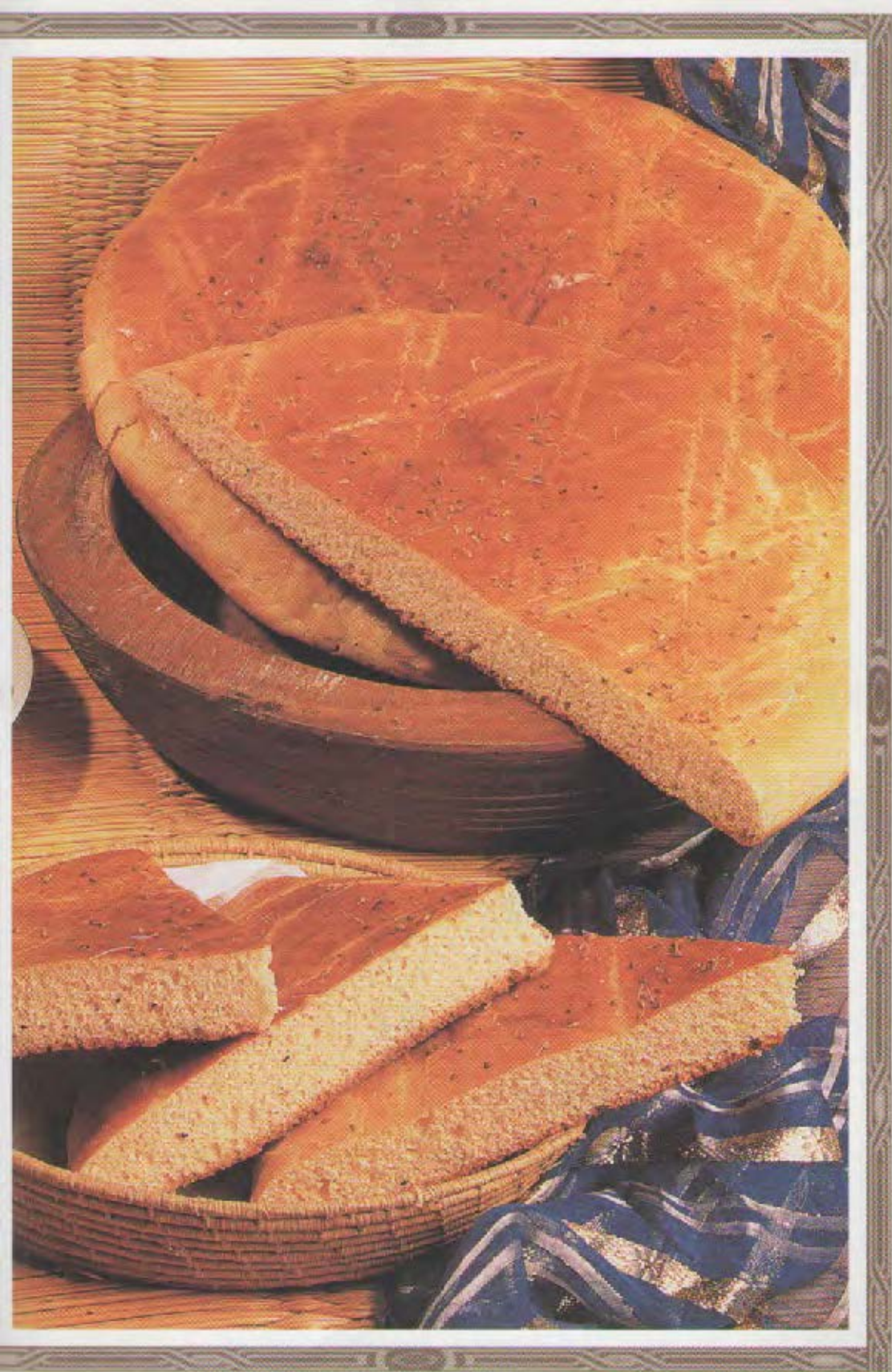
خبز الدار بالسמיד

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ضعي الدقيق و الفرينة، أضيفي حبة حلاوة، الزبدة الذائبة، الملح و البيض و الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ ثم أعجني الكل جيدا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة و طرية.
- 2- قسمي العجينة إلى قسمين ثم أبسطيهما بسمك 2 سم.
- 3- ضعي الخبز في صينية مدهونة بالزبدة و إطلي سطحه بصغار البيض ثم اتركيه يخمر.
- 4- ادخليها في فرن ساخن حتى يطهى.

المقادير

- 3 إناء دقيق (سيم)
- 1 إناء فرينة (سيم)
- 1/2 إناء زبدة أو سمن ذائب
- 3 بيض
- 30 غ خميرة خبز
- 1 ملعقة صغيرة حبة حلاوة
- ملح
- 1 صفار بيضة





Khobz Edar à la farine

INGREDIENTS

- 500 g de farine (SIM)
- 1 C. à soupe 1/2 de levure de boulanger
- 1/2 C. à café de sel
- 1 verre à thé d'huile
- 1 pincée d'améliorant
- Un peu de Sanoudj
- 2 œufs moins un jaune d'œuf pour la dorure
- 1 C. à café de sucre cristallisé
- 1 grand verre de mélange (Lait + Eau tiède)

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, la levure diluée dans de l'eau tiède, le sel, le Sanoudj, l'améliorant, le sucre, l'huile et les œufs.
- 2- Pétrir le tout avec le mélange lait + eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 3- Former une boule et laisser reposer pendant 10 mn.
- 4- Beurrer un plat, puis aplatir la boule à 2 cm d'épaisseur.
- 5- A l'aide d'un couteau, tracer ensuite des losanges, badigeonner avec le jaune d'œuf et parsemer de Sanoudj.
- 6- Laisser lever et enfourner à four chaud jusqu'à obtention d'une couleur marron.

خبز الدار بالفرينة

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ضعبي الفرينة ، الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ ، الملح ، السانوج ، محسن الخبز و السكر ، الزيت و البيض .
- 2- إعجني الكل مع إضافة الحليب و الماء الدافئ حتى تتحصل على عجينة طرية .
- 3- كوني كرية و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق .
- 4- إدهني مول بالزبدة و ابسطي الكرية بسمك 2 سم .
- 5- بواسطة سكين ، شكلي معينات على سطح الخبزة ثم ادهنيها بصغار البيض و ذرذري عليها السانوج .
- 6- اتركي الخبزة تخمر ثم ضعها داخل فرن ساخن حتى تكسب اللون البني .

المقادير

- 500 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة أكل و نصف خميرة الخبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 كأس صغير زيت
- 1 قرصة محسن الخبز
- قليلا من السانوج
- 2 بيض ناقص صفار للترزين
- 1 ملعقة صغيرة سكر مسحوق
- 1 كأس كبير (حليب + ماء دافئ)





Khobz el Matlou

INGREDIENTS

- 1 kg de semouline (SIM)
- 30 g de levure de
boulangier
- Sel
- 4 C. à soupe d'huile
- Eau tiède

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la semoule, la levure diluée dans de l'eau tiède et le sel, puis pétrir en ajoutant de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte très molle.
- 2- Ajouter l'huile, puis pétrir encore.
- 3- Partager la pâte obtenue en 3 boules égales.
- 4- Placer chacune de ces boules dans un linge propre saupoudré de semoule et l'aplatir délicatement avec la paume de la main sur une épaisseur de 2 cm environ.
- 5- Couvrir avec un autre linge propre et laisser lever.
- 6- Faites ensuite cuire dans un Tajine des deux côtés.

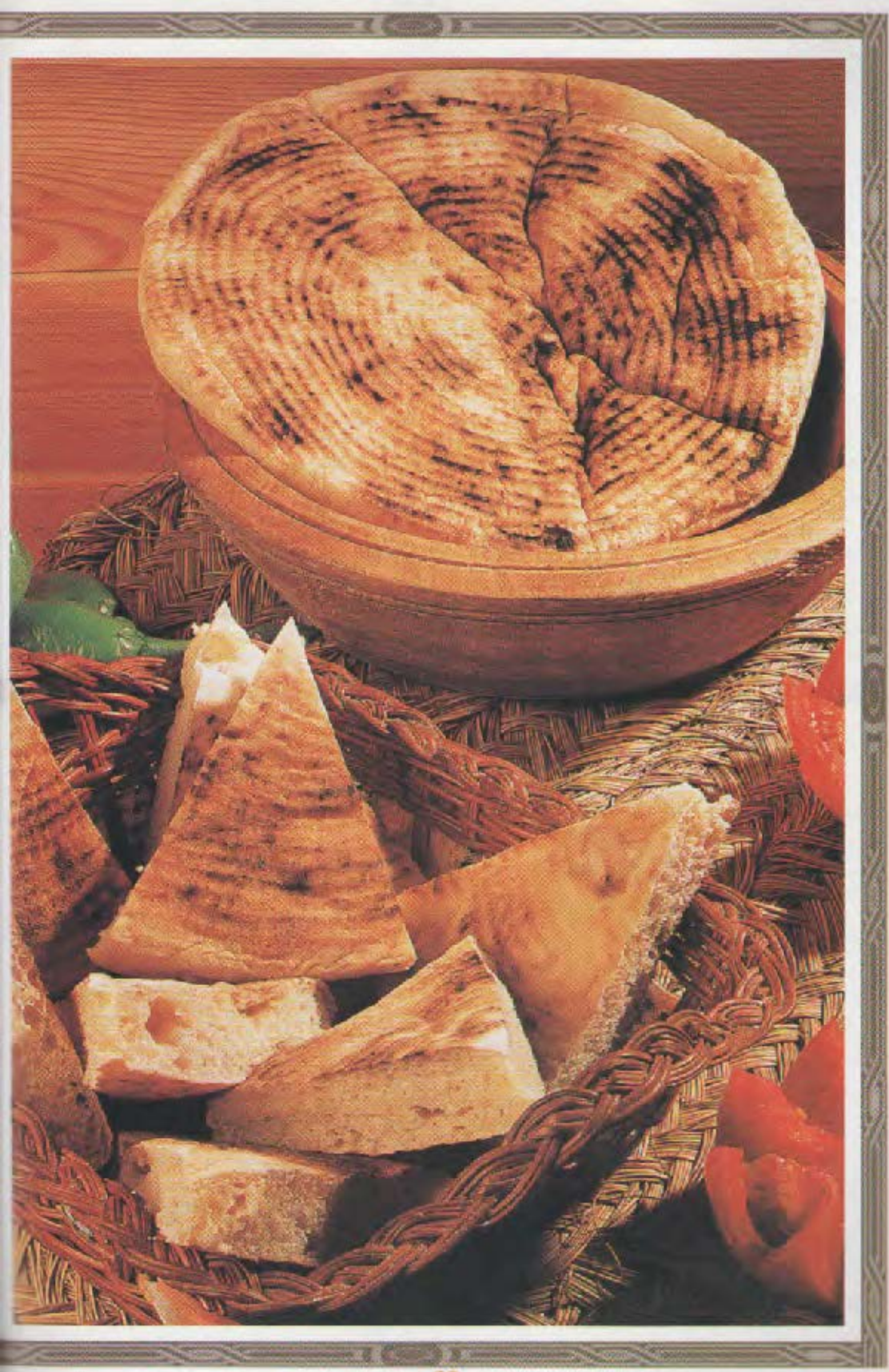
خبز المطلوع

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ضعي الدقيق و الملح. ضفي الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ ثم اعجني بإضافة الماء حتى تتحصل على عجينة طرية.
- 2- أضيفي الزيت ثم اعجني العجينة جيدا.
- 3- قسمي العجينة إلى 3 كريات متساوية.
- 4- ضعي كل كرية على قطعة قماش نظيفة مرشوشة بالدقيق و اسطفيها قليلا بواسطة كفة اليد بسمك 2 سم.
- 5- غطي الخبزات بقماش نظيف و اتركها تخمر.
- 6- ضعي الخبز في الطاجين حتى يطلو من الوجهتين.

المقادير

- 1 كلغ دقيق (سيم)
- 30 غ خميرة الخبز
- ملح
- 4 ملعقة أكل زيت
- ماء دافئ





Pain de Campagne

INGREDIENTS

- 250 g de semouline (SIM)
- 100 g de farine (SIM)
- 1 C. à soupe de levure de boulanger
- 1 C. à café de sel
- Eau tiède

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la semouline, la farine, la levure diluée dans de l'eau tiède et le sel.
- 2- Bien pétrir en ajoutant de l'eau afin d'obtenir une pâte légère et très molle.
- 3- Former ensuite des petites boules, saupoudrer de semoule puis les aplatir sur un chiffon propre.
- 4- Couvrir avec un chiffon propre, laisser lever puis faire cuire sur un Tajine chaud jusqu'à obtention d'une couleur marron sur les deux faces.

الخبز الريفي

كيفية التحضير

- 1- هي جفنة (وعاء) ضعي الدقيق، الغرينة، الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ والملح.
- 2- أعجني الكل جيدا بإضافة الماء تدريجيا حتى تتحصل على عجينة خفيفة وطرية.
- 3- شكلي كريات صغيرة وذرزي عليها الدقيق ثم ابسطيها قليلا على قطعة قماش نظيفة.
- 4- غطي الخبزات بقطعة قماش أخرى و اتركها تخمر ثم اطهيها فوق طاجين ساخن إلى أن تكسب اللون البني من الواجهتين.

المقادير

- 250 غ دقيق رطب (سيم)
- 100 غ غرينة (سيم)
- 1 ملعقة أكل خميرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ماء دافئ





Khobz Eftir

INGREDIENTS

- 500 g de semouline (SIM)
- 100 g de farine (SIM)
- 1/2 C. à soupe de sel fin
- 1/2 C. à café de levure de boulanger
- 1 verre (huile végétale + huile d'olive)
- 1/2 litre (eau + lait)

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mélanger la semouline, la farine, le sel, la levure diluée dans de l'eau tiède et le mélange huile végétale + huile d'olive.
- 2- Pétrir ensuite avec le mélange eau + lait, pour obtenir une pâte ferme.
- 3- Diviser la pâte en 3 boules égales et laisser reposer pendant 10 mn.
- 4- Faire chauffer un Tajine en fonte ou en terre.
- 5- Abaisser chaque boule sur une épaisseur de 1 à 1,5 cm, en leur donnant la forme d'une galette ronde.
- 6- Disposer chaque galette sur un Tajine, percer des trous avec une fourchette, puis faire rougir des 2 côtés.

خبز فطير

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ضعي الدقيق القرينة، الملح و (الزيت النباتي + زيت الزيتون) و الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ.
- 2- إعجني الكل مع إضافة الماء و الحليب لتتحصلي على عجينة متماسكة.
- 3- قسمي العجينة إلى 3 كريات متساوية و اتركها ترتاح مدة 10 دقائق.
- 4- سخني الطاجين من الحديد أو من الفخار.
- 5- أبسطي كل كرية الأولى بسمك 1 إلى 1.5 سم بحيث تعطيلها شكل دائري.
- 6- ضعي كل خبزة فوق الطاجين و انقبي سطحها بالشوكة ثم حمريها من الوجهتين.

المقادير

- 500 غ دقيق (سيم)
- 100 غ قرينة (سيم)
- 1/2 ملعقة أكل ملح رقيق
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة
- الخبز
- 1 كأس (زيت نباتي + زيت الزيتون)
- 1/2 لتر (ماء + حليب)





Bitta (raghif syrien)

INGREDIENTS

- 200 g de farine (SIM)
- 1/2 c. à soupe de levure de boulanger
- 1 c. à café de sucre cristallisé
- 1/2 c. à café de sel
- 1/2 litre d'eau tiède

PREPARATION

- 1- Dans une terrine mettre la farine et le sel.
 - 2- Diluer la levure dans un peu d'eau tiède et de sucre.
 - 3- Ajouter la levure à la farine et pétrir en ajoutant progressivement l'eau tiède.
 - 4- Continuer à pétrir pendant 30 mn jusqu'à obtenir une pâte souple, laisser reposer pendant 25 mn.
 - 5- Former des petites boules d'une grosseur d'un œuf et laisser à part.
 - 6- Sur un plan de travail enfariné, étaler la petite boule à l'aide d'un rouleau à pâtisserie de façon d'obtenir un rond d'une épaisseur de 4 mm.
 - 7- Préchauffer le four à 180°.
 - 8- Mettre le pain sur une tôle enfarinée et faire cuire le bas pendant 15 mn.
- Dès que le pain gonfle, allumer les feux supérieurs du four, jusqu'à obtention d'une couleur marron clair sur les deux cotés.

Remarque :

- 1- Dès la sortie du four, le pain se dégonfle automatiquement.
- 2- On peut réserver le pain dans des sachets en plastique bien fermés, disposés dans un endroit frais (réfrigérateur), pour augmenter sa durée de conservation et qu'il ne durcisse pas, et il est préférable de le réchauffer avant de le consommer.

الرغيف السوري (بيتة)

كيفية التحضير

- 1- في إناء (جفنة) ضعي الفريئة والملح.
 - 2- ذوبي الخميرة في قليل من الماء الدافئ والسكر.
 - 3- أضيفي الخميرة المذابة إلى الفريئة وبلّلي تدريجياً بالماء الفاتر مع العجن في كل مرة.
 - 4- استمري في العجن لمدة 30 دقيقة إلى أن تتحصلي على عجينة طرية جداً، أتركها ترتاح لمدة 25 دقيقة.
 - 5- كوني كرياً حجمها حجم البيضة و أتركها على حدى.
 - 6- على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة أبسطي كرية العجينة بواسطة الحلال لتتحصلي على دائرة سمكها 4 ملم.
 - 7- حضري الفرن بدرجة 180 درجة.
 - 8- ضعي الخبزة على صينية الفرن مرشوشة بالفريئة و ادخليها تطلهى من الجهة السفلية لمدة 15 دقيقة و فور إنتفاخها أشعلي الفرن من الجهة العلوية إلى أن تكسب اللون البني الفاتح من الجانبين ثم أخرجيها.
- ملاحظة :
- 1- فور خروج الخبزة من الفرن تنفش مباشرة.
 - 2- يمكن الاحتفاظ بالخبز مباشرة في أكياس بلاستيكية مغلقة و موضوعة في مكان بارد (الثلاجة) حتى تطول مدة صلاحيته و حتى لا يجف، و من الأفضل تسخينه قبل تناوله.

المقادير

- 200غ فريئة (سيم)
- 1/2 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1 ملعقة صغيرة سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 لتر ماء دافئ



INGREDIENTS

- 500 g de semoule fine (SIM)
- 1 C. à café de sel
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 1 verre d'eau

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la semoule, le sel et l'eau. Pétrir pendant 15 mn, jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple.
 - 2- Partager cette pâte en 4 boules. Les travailler l'une après l'autre de la manière suivante : étaler chaque boule avec la paume de votre main à une épaisseur de 1 mm, puis badigeonner la surface avec de l'huile d'olive.
 - 3- Plier ensuite les 4 côtés vers l'intérieur et former de nouveau une boule.
 - 4- Aplatir la boule une deuxième fois, afin d'obtenir une galette de 15 cm de diamètre.
 - 5- Chauffer un peu d'huile dans un Tajine, et faire rougir le pain des 2 côtés.
- Remarque : Le Khobz Mlaoui se consomme chaud.

خبز الملوي

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ، ضعي الدقيق و الملح و الماء، أخلطي الكل جيدا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة و خفيفة، إعجنها مدة 15 دقيقة.
 - 2- قسمي العجينة إلى 4 كريات و أعجني كل كرية على حدى بالطريقة التالية :
 - أبسطي كل كرية بكفة اليد حتى يصير سمكها 1 ملم، ثم إدهني سطحها بزييت الزيتون.
 - 3- إطوي الأطراف الأربعة نحو الداخل لتتحصلي على شكل كرية.
 - 4- أبسطي الكرية مرة ثانية لتتحصلي على خبزة قطرها 15 سم.
 - 5- ضعي قليلا من الزيت في الطاجين و حمري الخبزة من الوجهتين.
- ملاحظة : خبز الملوي يستهلك ساخنا .

المقادير

- 500 غ دقيق رطب (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 كأس زيت الزيتون
- 1 كأس ماء





Bradj

INGREDIENTS

- 1 kg de semoule moyenne (SIM) (3 bols)
- 1 bol de smen fondu
- 1/2 C. à soupe de sel
- 3 C. à soupe d'huile
- Eau
- 1 kg de pâte de dattes (Ghers)

PREPARATION

- 1- Dans un récipient, mettre la pâte de dattes (Ghers) avec 3 C. à soupe d'huile et laisser à part.
- 2- Dans une terrine, mettre la semoule, le smen et le sel. Ajouter de l'eau puis mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 3- Partager la pâte en 2 parts égales. Etaler la pâte de datte sur la première part, puis recouvrir avec la deuxième part.
- 4- Abaisser le tout au rouleau à une épaisseur de 2cm.
- 5- Découper ensuite des losanges ou des carrés, puis les faire cuire dans un Tajine en fonte ou en terre, et faire rougir les 2 côtés.

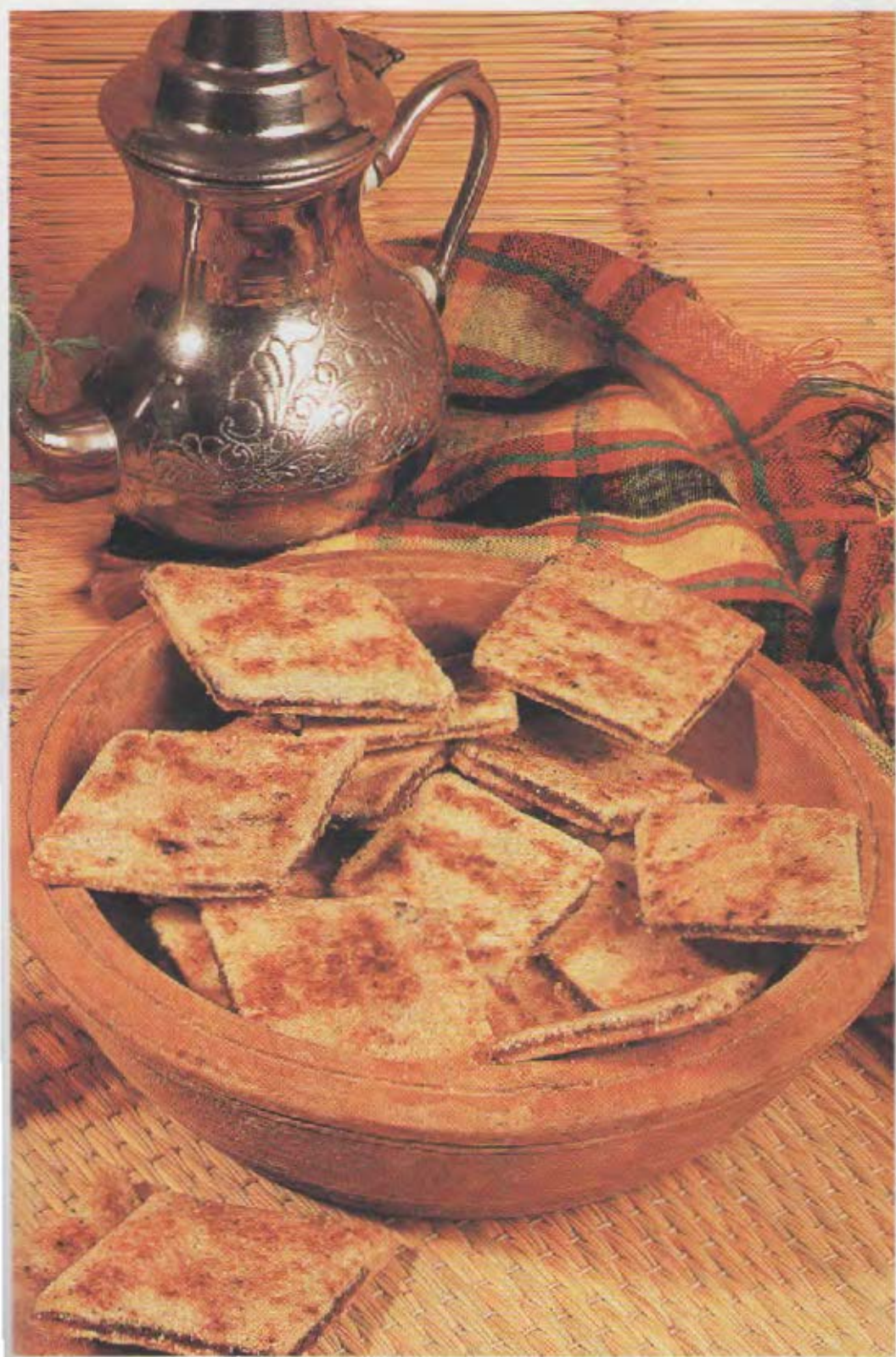
البراج

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي عجينة التمر مع 3 ملاعق أكل من الزيت، إعجنها و اتركها على حدى.
- 2- في جفنة ضعي الدقيق ، السمن و الملح ، ضفي الماء ثم اخلطي الكل مع بعض، إلى أن تتحصل على عجينة متماسكة.
- 3- قسمي العجينة إلى قسمين متساويين . أبسطي الغرس فوق العجينة الأولى ثم غطيه بالعجينة الثانية.
- 4- أبسطي الكل بالحلال بسمك 2 سم.
- 5- قطعي مقروطات أو مربعات ثم حمريهم من الوجهتين في طاجين من حديد أو من فخار.

المقادير

- 1 كغ دقيق متوسط (سيم)
- (3 كيلات)
- 1 كيله سمن ذائب
- 1/2 ملعقة أكل ملح
- 3 ملاعق أكل زيت
- ماء
- 1 كغ عجينة التمر (غرس)



INGREDIENTS

- 500 g de grosse semoule (SIM)
- 1 verre d'huile
- 1/2 C. à café de sel
- Eau

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la semoule, le sel et l'huile. Frotter le mélange entre les mains, puis prélever une poignée de ce mélange (1 verre) et le laisser à part.
- 2- Pétrir le reste avec de l'eau pour former une galette ronde d'une épaisseur de 4 cm et saupoudrer les 2 faces avec la poignée de la semoule prélevée.
- 3- Couper ensuite la galette en carrés ou en losanges à l'aide d'un couteau, puis faire rougir les 2 faces sur un Tajine très chaud, pendant 15 à 20 mn.

المثقة

كيفية التحضير

- 1- في جفنة ضعي الدقيق، الملح و الزيت، حكي جيدا بين يديك ثم إنزعي مقدار حفنة (كأس) من هذا الخليط و اتركه على حدى.
- 2- إعجني الباقي بالماء ثم كوئي خبزة دائرية سمكها 4 سم و ذرذري على الوجهتين الخليط الذي تركته من قبل.
- 3- قطعي الخبزة إلى مربعات أو مقروطات بواسطة سكين ثم حمريهم من الوجهتين في طاجين ساخن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

المقادير

- 500 غ دقيق خشن (سيم)
- 1 كأس زيت
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- ماء



INGREDIENTS

- 8 C. à soupe de farine (SIM)
- 8 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 C. à café de sel
- 1 verre d'huile pour la friture
- Miel

PREPARATION

- 1- Dans un récipient, mélanger les œufs et la farine. Ajouter la levure chimique et le sel et continuer à battre toujours dans le même sens.
- 2- Dans une marmite à fond épais, bien faire chauffer l'huile, puis verser la préparation dedans.
- 3- Réduire le feu au minimum puis couvrir la marmite. Laisser cuire pendant 15 mn, puis retourner la M'chawcha et laisser rougir la deuxième face.
- 4- Présenter la M'chawcha dans une assiette, accompagnée avec du miel.

المشوشة

كيفية التحضير

- 1- هي وعاء أخلطي البيض و الفرينة ثم أضيفي الخميرة الكيمائية و الملح و استمري في الخلط مع مراعاة نفس الإتجاه.
- 2- في طنجرة قاعها سميك ، سخني الزيت جيدا ثم افرغي الخليط عليها.
- 3- أنقصي للنار ثم غطي الطنجرة. اتركها تطهى لمدة 15 دقيقة ثم أقلبني المشوشة و اتركها تتحمّر من الواجهة الثانية.
- 4- ضعي المشوشة في صحن و قدميها بالعسل.

المقادير

- 8 ملعقة أكل فرينة (سيم)
- 8 بيضات
- 1 كيس خميرة كيمائية
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 كأس زيت للقلي
- عسل



Pain Brioché

INGREDIENTS

- 500 g de farine (SIM)
- 2 œufs
- 50 g de sucre cristallisé
- 1 C. à soupe 1/2 de levure de boulanger
- 1/2 C. à café d'améliorant
- 4 C. à soupe d'huile
- Eau tiède
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 C. à café de Sel

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, l'améliorant, la levure diluée dans de l'eau tiède, l'huile et les œufs. Bien mélanger le tout, puis ajouter progressivement de l'eau pour obtenir une pâte molle.
- 2- Laisser lever puis pétrir une deuxième fois et partager la pâte obtenue en 2 boules auxquelles vous donnerez la forme de votre choix.
- 3- Badigeonnez ensuite la surface des pains briochés avec du jaune d'œuf. Laisser lever puis enfourner à four chaud jusqu'à obtention d'une couleur marron.

خبز البريوش

كيفية التحضير

- 1- في جفنة ضعي الفرينة ، السكر ، محسن الخبز و الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ ، الزيت و البيض أخلطي الكل جيدا ، ثم أضيفي الماء تدريجيا حتى تتحصل على عجينة طرية.
- 2- أتركي العجينة تخمر ثم أعيدي عجنها للمرة الثانية ثم قسميها إلى كرتين و اعطي لهما شكلا حسب إختيارك.
- 3- إدھني البريوش بصغار البيض و اتركيه يخمر ثم ادخليه داخل فرن ساخن إلى أن يكسب اللون البني.

المقادير

- 500 غ فرينة (سيم)
- 2 بيض
- 50 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة و نصف خميرة الخبز
- 1/2 ملعقة صغيرة محسن الخبز
- 4 ملعقة أكل من الزيت
- ماء دافئ
- 1 صفار بيضة للتزيين
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح



INGREDIENTS

- 500 g de farine (SIM)
- 1 grand verre de poudre de lait
- 2 œufs
- 2 C. à soupe de levure de boulanger
- 6 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1/2 C. à café de Sel
- 1 Zeste râpé d'un citron et d'une orange
- 4 C. à soupe d'huile
- Eau tiède
- 1/2 C. à café d'améliorant

Pour la décoration:

- Gelée
- 50 g d'amandes effilées grillées
- 1 jaune d'oeuf

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, la poudre de lait, les oeufs, le sucre, les 2 zestes, l'améliorant, la levure diluée dans de l'eau tiède, l'huile et le sel. Bien mélanger le tout.
- 2- Pétrir avec de l'eau tiède de manière à obtenir une pâte molle et laisser lever pendant 20 à 25 mn.
- 3- Pétrir une deuxième fois, former un cercle ou une grande brioche et badigeonner la surface avec du jaune d'œuf.
- 4- Laisser lever puis enfourner à four 200° pendant 20 à 30 mn.
- 5- Après cuisson, étaler la surface de la mona avec de la gelée, puis parsemer d'amandes effilées grillées.

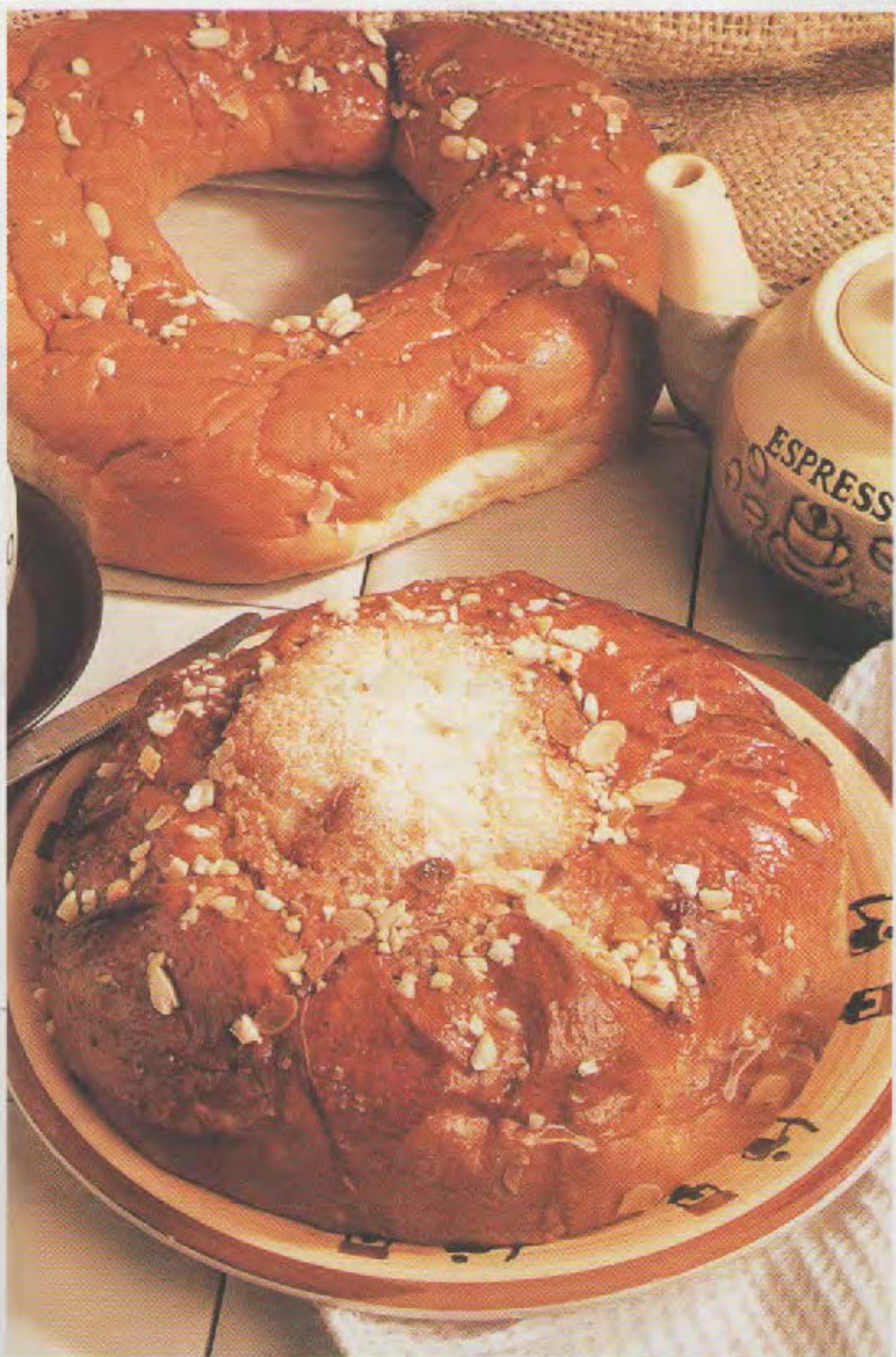
لامونة

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ضعي الفرينة و غبرة الحليب، البيض، السكر، قشور حبة ليمون و برتقالة، محسن الخبز و الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ و الزيت والملح، أخلطي الكل مع بعض جيداً.
- 2- أعجني الكل بالماء الدافئ حتى تصبح العجينة طرية و اتركها تخمر لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
- 3- إعجنها مرة ثانية ثم شكلي سوار أو بريوشة كبيرة و ادهني سطحها بصغار البيض.
- 4- اتركها تخمر ثم ادخليها داخل الفرن درجة حرارته 200° مدة 20 دقيقة إلى 30 دقيقة.
- 5- بعد الطهي، ادهني سطح لامونة بالجيلاتين ثم ذرزي عليها اللوز المنسل المحمص.

المقادير

- 500 غ فرينة (سيم)
- 1 كأس كبير غبرة الحليب
- 2 بيض
- 2 ملعقة أكل خميرة الخبز
- 6 ملعقة أكل سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- قشور ليمونة و برتقالة
- 4 ملعقة أكل زيت
- ماء دافئ
- 1/2 ملعقة صغيرة محسن الخبز
- الجيلاتين
- 50 غ لوز منسل محمص
- 1 صفار بيضة





Pain à Cake

INGREDIENTS

- 200 g de farine (SIM)
- 1 C. à soupe de levure de boulanger
- 1/2 C. à café de sel
- Grains de sésame (Djeldjelènes)
- 1 pincée d'améliorant
- Eau tiède

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, la levure diluée avec de l'eau tiède, l'améliorant et le sel. Mélanger le tout, puis pétrir en ajoutant progressivement de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 2- Laisser lever, puis pétrir une deuxième fois et diviser la pâte en 3 boules égales.
- 3- Beurrer un moule à cake, puis disposer dedans les 3 boules côte à côte. A l'aide d'un pinceau, badigeonner un peu d'eau, puis parsemer de Djeldjelènes et laisser lever.
- 4- Enfourner à four 200° jusqu'à obtenir une couleur dorée.

خبز الكيك

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ضعي الفرينة ، الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ ، محسن الخبز و الملح أخلطي الكل ثم إعجني بإضافة الماء الدافئ حتى تتحصلي على عجينة طرية .
- 2- أتركها تخمر ثم أعجنيها مرة ثانية ثم اقسميها إلى 3 كريات متساوية .
- 3- ادھني مول الكيك بالزبدة ثم ضعي بداخله الكريات الواحدة أمام الأخرى و بواسطة ريشة نقيه ، ادھني سطح الخبز بالماء ثم ذرذري عليه الجلجلان و اتركه يخمر .
- 4- ادخلي الخبز داخل الفرن درجة حرارته 200° حتى يكسب اللون الذهبي .

المقادير

- 200غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة اكل خميرة الخبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- جلجلان
- 1 قرصة محسن الخبز
- ماء دافئ



INGREDIENTS

- 300 g de farine (SIM)
- 70 g de beurre ramolli
- 1/2 litre de lait tiède
- 1/2 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de levure de boulanger
- 1/4 c. à café d'améliorant
- 1 c. à soupe de sucre cristallisé

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mettre la farine, le sel et l'améliorant.
- 2- Diluer la levure dans un peu de lait tiède sucré.
- 3- Ajouter la levure à la farine et bien pétrir en ajoutant de l'eau tiède jusqu'à ce que la pâte soit homogène et souple.
- 4- Étaler la pâte avec la paume de la main et badigeonner la surface avec du beurre. Former ensuite une boule et laisser lever pendant 30 mn.
- 5- Former des petites boules, et à l'aide d'un emporte-pièce rond (ou un bouchon), appuyer au milieu de chaque boule, puis inciser les contours avec un couteau et saupoudrer un peu de farine.
- 6- Mettre les petits pains sur un plat beurré et laisser lever pendant 15 mn.
- 7- Faire cuire dans un four 180° jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

خبيزات

كيفية التحضير

- 1- في إناء (جفنة) ضعي الفريئة و الملح و محسن الخبز.
- 2- ذوبي الخميرة في قليل من الحليب الدافئ و السكر.
- 3- أضيفي الخميرة المذابة إلى الفريئة و اعجني جيدا بالحليب الدافئ إلى أن تتحصل على عجينة متجانسة و خفيفة.
- 4- أبسطي العجينة بكف اليد ثم اطلي عليها الزبدة بعد ذلك شكلي كرة و اتركها تخمر لمدة 30 دقيقة.
- 5- شكلي كريات صغيرة ثم بواسطة مول أسطوانتي الشكل أو غلاق قارورة، اضغطي على وسط كل كرية و بواسطة سكين خططي حولها ثم ذرذري فوقها قليل من الفريئة.
- 6- ضعي الخبيزات على صينية مدهونة بالزبدة و اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة.
- 7- ادخليها في فرن درجة حرارته 180° حتى يصبح لونها ذهبيا.

المقادير

- 300 غ فريئة (سيم)
- 70 غ زبدة طرية
- 1/2 لتر حليب دافئ
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/4 ملعقة صغيرة محسن خبز
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق





Pain à Sandwich

INGREDIENTS

- 500 g de farine (SIM)
- 2 C. à soupe de levure de boulanger
- 1 pincée d'améliorant
- 1 C à café de sel
- Eau tiède

Garniture :

- Grains de sésame

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, la levure diluée dans de l'eau tiède, le sel et l'améliorant.
- 2- Bien pétrir en ajoutant de l'eau afin d'obtenir une pâte légère.
- 3- Former ensuite des boudins de 15 cm de longueur.
- 4- Badigeonner la surface avec de l'eau et parsemer de grains de sésame.
- 5- Laisser les boudins lever, puis enfourner à four chaud, jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

خبز الساندويش

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ضعي الفرينة و الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ الملح و محسن الخبز.
- 2- أعجني جيدا بإضافة الماء حتى تتحصلي على عجينة خفيفة.
- 3- كوني حراييش طولها 15 سم.
- 4- إدهني كل الحراييش بقليل من الماء و ذرذري عليه الجلجلان.
- 5- أتركي الحراييش تخمر ثم أدخلها داخل فرن ساخن حتى تكسب اللون الذهبي.

المقادير

- 500 غ فرينة (سيم)
- 2 ملعقة أكل خميرة الخبز
- قرصة محسن الخبز
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ماء دافئ

التزيين:

- جلجلان





Petit Pain traditionnel au sésame

INGREDIENTS

- 500 g de semouline (SIM)
- 1 C. à soupe 1/2 de levure de boulanger
- 4 C. à soupe d'huile
- 1/2 C. à café de sel
- 1 pincée d'améliorant
- Eau tiède

Garniture :

- Grains de sésame
- 1 œuf

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mélanger la semouline, la levure diluée dans de l'eau tiède, le sel, l'améliorant et l'huile.
- 2- Bien pétrir en ajoutant de l'eau afin d'obtenir une pâte légère et molle.
- 3- Former ensuite des petites boules un peu plus grosses qu'un œuf.
- 4- Battre l'œuf et badigeonner avec la surface de chaque boule, en parsemant de grains de sésame.
- 5- Laisser lever puis enfourner à four chaud, jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

خبيزات تقليدية بالجلجلان

كيفية التحضير

- 1- في جفنة (وعاء) ضعي الدقيق ، الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ ، الملح ، محسن الخبز و الزيت.
- 2- إعجني جيدا بإضافة الماء تدريجيا حتى تتحصل على عجينة خفيفة وطرية.
- 3- شكلي كريات صغيرة حجمها حجم حبة بيض.
- 4- أخفقي البيضة ثم إدھني بها الكريات ثم ذرذري عليها الجلجلان.
- 5- اتركي الكريات تخمر ثم ادخليها في فرن ساخن إلى أن تكسب اللون الذهبي.

المقادير

- 500 غ دقيق رطب (سيم)
- 1 ملعقة أكل و نصف خميرة الخبز
- 4 ملعقة اكل زيت
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- قرصة محسن الخبز
- 1 بيض
- ماء دافئ
- جلجلان



INGREDIENTS

- 500 g de farine (SIM)
- 10 g de sel
- 50 g de sucre cristallisé
- 1 verre à thé d'huile
- 20 g de levure de boulanger
- 1/2 C. à café d'améliorant
- 1/4 de litre d'eau tiède
- 2 C. à café de lait en poudre
- 2 jaunes d'œufs

Garniture :

- Grains de sésame

PREPARATION

- 1- Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, le sucre, l'améliorant et la poudre de lait. Ajouter l'huile et la levure diluée dans un peu d'eau tiède. Bien pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple.
- 2- Recouvrir avec une serviette et laisser lever. Pétrir ensuite une deuxième fois.
- 3- Sur une tôle beurrée, disposer des moules "Spécial Hamburger", puis mettre une boule de la grosseur d'un gros œuf au milieu de chacun de ces moules.
- 4- A l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque boule avec du jaune d'œuf, parsemer de grains de sésame, puis laisser lever.
- 5- Chauffer le four à 180 ° pendant 10 mn, puis enfourner le pain et laisser cuire pendant 20 à 25 mn, jusqu'à obtention d'une couleur marron clair.

خبيزات الهمبرغر

كيفية التحضير

- 1- في جفنة ضعي الفريئة و الملح ، السكر ، محسن الخبز و غبرة الحليب . أضيفي الزيت و الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ ، إعجني الكل جيدا حتى تتعصلي على عجينة متجانسة و خفيفة.
- 2- غطي العجينة بمنشفة نظيفة و اتركها تخمر ثم أعجنيها مرة ثانية.
- 3- على صينية مدهونة بالزبدة ضعي قوالب خاصة بعجيز الهمبرغر و هي وسط كل قالب ضعي كرية من العجينة حجمها حجم حبة بيض.
- 4- دهني كل كرية بصغار البيض و ذرري عليها الجلجلان ثم اتركها تخمر.
- 5- سخني فرن درجة حرارته 180 ° لمدة 10 دقائق ثم ادخلي الخبزات لتطهى مدة 20 إلى 25 دقيقة، إلى أن تكسب اللون البني الفاتح.

المقادير

- 500 غ فريئة (سيم)
- 10 غ ملح
- 50 غ سكر مسحوق
- 1 كأس صغير زيت
- 20 غ خميرة الخبز
- 1/2 ملعقة صغيرة محسن الخبز
- 1/4 لتر من الماء الدافئ
- 2 ملعقة صغيرة غبرة الحليب
- 2 صفار البيض
- للتزيين :
• جلجلان



INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 250 g de farine (SIM)
- 1 verre d'eau tiède
- 1/2 C. à café de sel
- 1 C. à soupe de levure de boulanger
- 1/4 C. à café d'améliorant
- 1 C. à soupe d'huile d'olive

Pour la farce :

- 1 blanc de poulet
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- 300 g de champignons
- 1/2 C. à café de sel
- 150 g de fromage râpé
- 100 g de fromage fondu

Pour la sauce tomate :

- 2 belles tomates bien rouges
- 3 gousses d'ail
- 1/4 C. à café de sel
- 1/4 C. à café de poivre rouge
- 1/4 C. à café de poivre noir
- 2 branches de thym
- 1 C. à café de tomate concentrée
- 2 verres d'eau

PREPARATION

- 1- Faire cuire le blanc de poulet dans une marmite avec 1/2 litre d'eau salée et poivrée.
- 2- Après cuisson, l'égoutter et l'émietter.
- 3- Préparation de la sauce tomate : dans une casserole, mettre l'eau, les tomates bien lavées et coupées, l'ail, le thym, la tomate concentrée, le sel, le poivre rouge et noir et laisser cuire pendant 30 mn.
- 4- Hors du feu, retirer le thym de la sauce. Mixer le tout à l'aide d'un mixer et laisser à part.
- 5- Préparation de la pâte :
 - a. Délayer la levure dans un peu d'eau tiède.
 - b. Dans une terrine, mettre la farine, l'améliorant, la levure délayée, l'huile d'olive et le sel. Pétrir avec de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte molle.
 - c. Former une boule et laisser lever à température tiède ; lorsque la pâte double de volume (1 heure environ) retravailler à la main et laisser lever pendant 15 à 20 mn.
- 6- Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, pour former un rond d'une épaisseur de 3 mm.
- 7- Garnir la moitié du rond avec de la farce : en commençant avec une cuillerée à soupe de sauce tomate, le poulet émietté, puis les champignons, les olives dessalées dans de l'eau chaude et le fromage fondu. A la fin, saupoudrer de fromage râpé.
- 8- Retourner la moitié du rond, sur la farce, en donnant la forme d'un demi cercle.
- 9- Mettre le demi-cercle sur un plat enfariné allant au four chaud.
- 10- Une fois cuit, retirer le pain soufflé, et à l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du soufflé avec de l'huile d'olive.

Servir chaud.

خبز محشي

كيمية التحضير

- 1- في طنجرة ، قومي بطهي الدجاج مع 1/2 ل من الماء ، ضعي الملح و الفلفل الأسود .
- 2- بعد الطهي ، قطري الدجاج و شتتيه .
- 3- تحضير صلصة الطماطم : في قدر ضعي الماء ، الطماطم المغسولة و المقطعة ، الثوم ، الزعيرة ، الطماطم المصبرة و الملح و الفلفل الأحمر و الأسود ، اتركي الكل يطهي لمدة 30 دقيقة .
- 4- بعيدا عن النار ، انزع الزعيرة من الصلصة ، ارحي الكل و اتركه على حدى .
- 5- تحضير العجينة :
 - أ - ذوبي الخميرة في قليل من الماء الدافئ .
 - ب - في حفة ضعي الفريضة ، المعجن ، الخميرة المدابة ، زيت الزيتون و الملح اعجنى الكل بالماء الدافئ حتى تتحصل على عجينة طرية .
 - ج - شكلي من العجينة كرية و اتركها تخمر في مكان دافئ ، عندما يتضاعف حجمها (حوالي ساعة) اعيدي عجنها للمرة الثانية و اتركها تخمر لمدة 15 إلى 20 دقيقة .
- 6- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة ، اسطلي العجينة بالحلل لتتحصل على شكل دائرة سمكها 3 ملم .
- 7- افرغي الحشو على نصف الدائرة ، بدأ بملقعة اكل من صلصة الطماطم الدجاج المفتت ثم الفخام ، الزيتون (المغلى مسبقا في الماء الساخن لتزغ ملوخته) و الجبن الطري ، في الآخر ذرزي على السطح الجبن المبشور .
- 8- اقلي نصف الدائرة على الحشو ، لتتحصل على نصف قرص .
- 9- ضعي نصف القرص في صينية مرشوشة بالفريضة في فرن ساخن .
- 10- بعد الطهي ، انزع الخبز المحشي من الفرن ، و بواسطة ريشة نفية اطللي سطح الخبز بزيت الزيتون .

يقدم ساخنا .

المقادير

للعجينة :

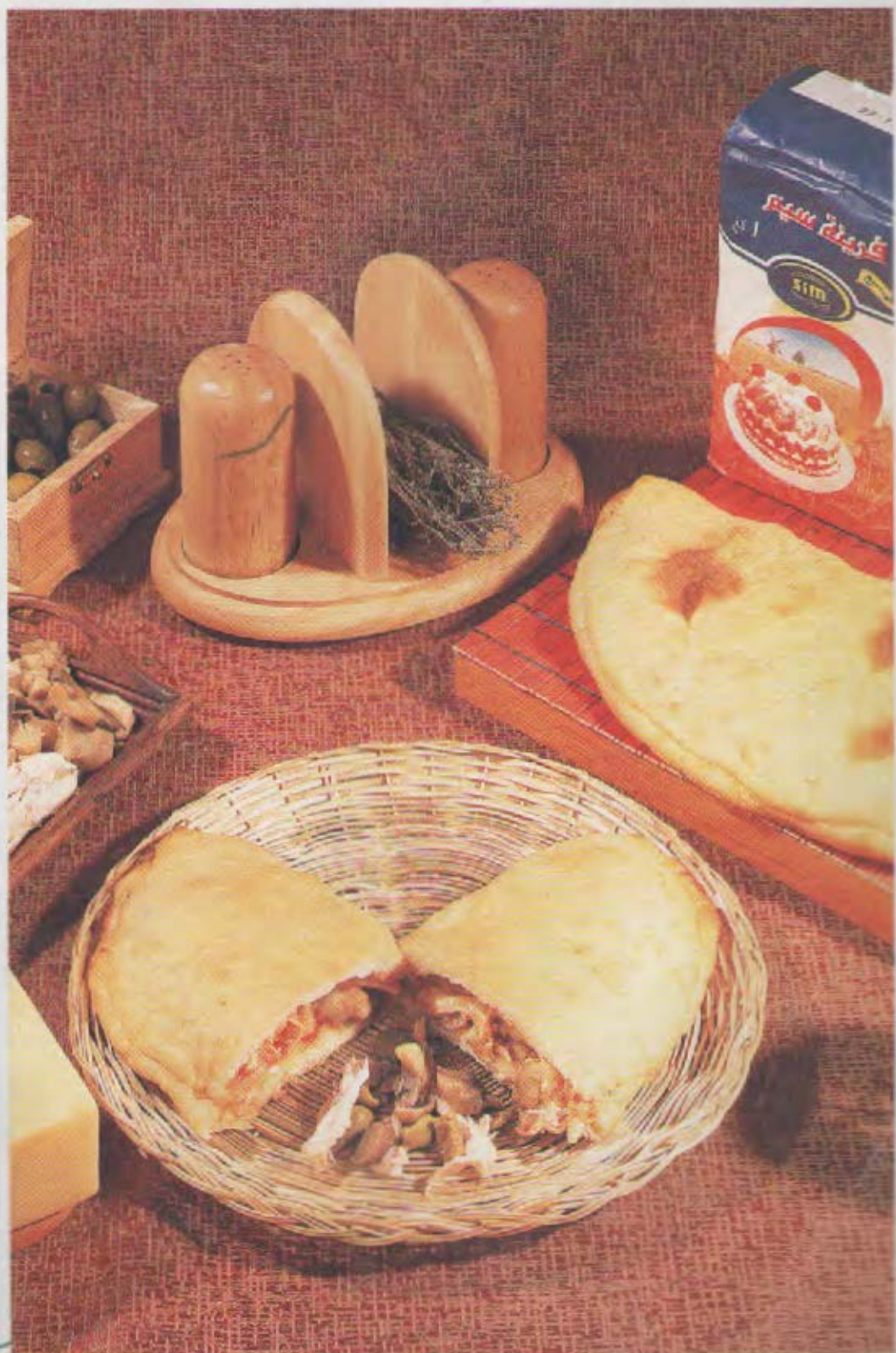
- 250 غ فريضة (سيم)
- اكاس ماء دافئ
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة اكل خميرة خبز
- 1/4 ملعقة صغيرة معجن خبز
- 1/2 ملعقة اكل زيت الزيتون

للحشو :

- 1 صدر دجاجة
- 50 غ زيتون اخضر بدون عظام
- 300 غ فخام
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 150 غ جبن مبشور
- 100 غ جبن طري

صلصة الطماطم :

- 2 حبات طماطم حمراء
- 3 فصوص ثوم
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل احمر
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 2 عرقين زعيرة
- 1/2 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة
- 2 اكاس ماء



Vous trouverez chez votre libraire
dans la même série



ISBN; 9947-809-05-6

Dépot légal ; 2860-2004



EDITION LA PLUME

20, Avenue du 1 Novembre
Bordj-El-Kiffan, Alger - Algérie.

Tél./Fax: 021 21 11 03

021 20 33 99

Mobile:070 43 43 97

