

السياسي ينشر على تويتر فيديو ترويجي |



الرئيسية < المرأة

طريقة عمل خبز "الفوكاشيا" الإيطالي

الإنسن، 09 مارس 2015 - 09:11 م



طريقة عمل خبز الفوكاشيا الإيطالي

Follow Youm7	Like Youm7
+1 +Youm7	Follow youm7newspaper
Follow Youm7newspaper	Subscribe mubasheryoum7
Print طباعة	Send to friend إرسال لصديق



كتبت رانيا سعد الدين

الخبز دانما يعبر على ثقافة الشعوب ويعتبر من أولويات الاختيارات على مائدة الطعام، وتختلف طرق تحضير الخبز من بلد لآخر وتقدم الشيف "سلوى الغريلاوي" طريقة تحضير الخبز الإيطالي الشهير باسم "الفوكاشيا":

المقادير :

- 3 أكواب دقيق
- 2 ملعقة صغيرة خميرة
- ¼ كوب زيت زيتون
- ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة صغيرة ملح
- ماء دافئ العجن

خليط الزيت :

- ¼ كوب زيت زيتون
- ملعقة كبيرة ريحان مجفف
- ملعقة كبيرة زعتر مجفف
- ملعقة صغيرة روزماري مجفف

الأكثر قراءة

أحمد شوبير: إدارة "MBC" توقف جميع البرامج الرياضية وتستغنى عن العاملين بها

الإفراج عن شابين اتهمتهما ربة منزل بمعاشرتها جنسيا دون دفع الأجر

موجز أخبار محافظات مصر.. ربة منزل تتهم 5 شباب بمعاشرتها جنسيا دون دفع أجر

السياسي يصدر 3 قوانين للاستثمار والخدمة المدنية والإجراءات الجنائية

بعد 6 ساعات داخل نيابة منية النصر.. ربة منزل تتصالح مع شابين مارسا معها الجنس.. و3 آخرون هربوا دون دفع الأجر.. المتهمان اعترفا بتفاصيل ما ورد بالمحضر وانفقا مع الشاكية على التصالح.. والنيابة أخلت سبيلهم

مصرع طفل أسفل عجلات أتوبيس مدرسة بنى سويف

كارثة تصوير معلمة لتلاميذها عرايا بالإسكندرية لاستكمال رسالة الدكتوراه تنتهي في قسم شرطة.. الطرفان تصالحا وتنازل أولياء الأمور عن المحضر.. والإدارة التعليمية: "سوء تفاهم"

ملعقة صغيرة بابريكا

1/2 ملعقة صغيرة ملح

2 فص ثوم مفروم

طريقة الإعداد:

- تخلط كل مكونات الزيت والأعشاب معا وتترك جانبا.

- يوضع الدقيق مع مل المكونات الجافة فى العجاة ويخلط.

- يضاف الزيت ويقرب حتى تتجانس جميع المكونات.

- يضاف الماء الدافى مع الاستمرار فى العجن حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية.

- تترك العجينة فى مكان دافى حوالى ساعتين حتى تختمر ويتضاعف حجمها.

- توضع العجينة فى صينية خبز وتفرغ باليد على شكل دائرة بسمك حوالى 2 سم ويضغط عليها بأصابع اليد حتى تتخذ الشكل المطلوب.

- تترك مرة أخرى حوالى 15 دقيقة ثم يوضع عليها الزيتون الأسود وتدهن بكمية من خليط الزيت مع الاحتفاظ بباقى الكمية بعد الخبز.

- تخبز فى فرن متوسط الحرارة وساخن مسبقا حوالى 20 دقيقة حتى تكتسب لونا ذهبيا وتنضج.

- تخرج من الفرن وتدهن مرة أخرى بخليط الزيت وترش الجبنة على الوجه وتعاد إلى الفرن ثوان حتى تنوب الجبنة.

- يقدم الخبز دافئا.

موضوعات متعلقة:

- طريقة إعداد مكعبات البطاطس الحارة لرجيم صحى

- طريقة عمل الكشك المصرى تقدمه الشيف سلوى الغرباوى

اكلت سريعة عمل الخبز اكلت ايطالى اكلت جديدة

استياء بين العاملين فى "mbc مصر" بعد توقف البرامج الرياضية بالقناة.. مدحت شلبى يلقى هاتفه بعد جلسة جماعته بالإدارة.. القرار صدر من المقر الرئيسى.. وشوبير ينفرد بالخبر

انهيار عقار جديد فى العباسية بعد إخلاله بدقائق دون خسائر بشرية

زيارة مفاجئة لأمير قطر إلى تركيا

الأكثر تعليقا

ربة منزل تتقدم ببلاغ تتهم 5 شباب بمعاشرتها جنسياً دون دفع أجر بالدقهلية

غضب بالإسكندرية.. مدرسة تصور تلاميذها عرايا لإكمال رسالة دكتوراه

زينة تستفتى جمهورها حول نشر 10 رسائل "حقيقية" بينها وبين أحمد عز

بالفيديو.. علاء وجمال مبارك لأول مرة بالزى المدنى أمام المحكمة

جمع توقعات بالجامعة الألمانية لتأجيل الدراسة وعدم حضور "الميدتيرم"

طالب يلحق مدرسا "علقة" ساخنة بأكتوبر والمعلمون ينقلونه للمستشفى

مسلسل اعتداء الإخوان على السلفيين عرض مستمر.. أعضاء الجماعة يحرقون للمرة الثانية سيارة قيادى بالنور بالجيزة.. والسلفيون: نحاول ضبط نفس أعضائنا حتى لا تحدث معارك.. وقيادى سلفى: الاعتداءات سفالة وانحطاط

أحمد شوبير: إدارة "MBC" توقف جميع البرامج الرياضية وتستغنى عن العاملين بها

السفارة الأمريكية: اكتشاف مقبرتين أثريتين فى الأقصر تعودان للأسرة الـ18

ملك البحرين من شرم الشيخ: مصر تدعمنا منذ عشرينيات القرن الماضى

أرسل يوم7 او youm7 إلى

1666	95000	9999
etisalat	mobitel	Vodafone
سعر الخدمة: ٥٠ قرش كل يومين	سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم	سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة من اليوم السابع

