K A ' A K

Ingredients

- 5 cups of flour (half a kilo)
- 1 tablespoon of ghee
- 2 teaspoons yeast (envelope)
- 1 tablespoon Mahlab
- Quarter of a tablespoon of fennel
- 2 tablespoons sugar
- 300 ml warm water
- white sesame
- 1 teaspoon powdered sugar
- A little warm water
- A little of habat al baraka
- Dough Ingredients:
- sesame ingredients
:

Directions

لتحضير عجينة الكعك : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه الطحين , سمنة ثم نفرك الطحين مع السمنة جيداً ((فيكم تستعملوا زيت نباتي حسب الرغبة لكن اصول الكعك بالسمنة) , (وبتفركوا الطحين بالسمنة منشان تهرش هرش الكعكة))، ومن ثم نضع عليهم الخميرة , محلب (المحلب هو بهار الكعك هو الي بجيب طعمة الكعك) , شمرة (ما تكثروا شمرة لان طعمتها كثير قوية) , سكر ثم نحرك المكونات جميعها، وبعدها نضع الماء الدافىء ونعجن المكونات لتتشكل العجينة بالشكل المطلوب، ثم نغطي الوعاء بنايلون ونضعها في مكان مظلم ونتركها لمدة 30-60 دقيقة تقريباً أي حتى الاختمار، وبعدها نأتي بالعجينة ونخرج منها الهواء التي بداخلها ثم ندهن بالزيت المكان التي نشكلها فيه ونضع السمسم ونشكل العجينة على شكل رولات، ومن ثم نضعها على السمسم وبعدها في صينية الفرن ((الكعك كل ما كان رقيق كل ما كان أطيب) ،(فيكم تشكلوا الشكل الي بدكم ياه؛ و لازم تخلوا مسافة بينهم مشان يختمروا وبس يستوا رح ينفشوا))، نقوم بتشغيل الفرن حتى يصبح دافئاً ثم نضع الكعك فيه حتى التخمير على حرارة خفيفة لمدة نصف ساعة تقريباً وبعدها نخرج الكعك ونقوم بتقطيع كل قطعة لقسمين ونعيدهم للفرن على حرارة 180 فوق وتحت لمدة ربع ساعة ((هي الصينية قديش بتاخد ؟ بتاخد 15 دقيقة على حرارة 180 بعدين في شي اسمو تنشيف هاد النوع من الكعك بينشفوه شو يعني بنشفوه ؟ يعني اول شي على حرارة 180 بينخيز بس يتماسك طبعاً هون بكون بهالمرحلة طري وبعدين بتنزلوا الحرارة من 180 ل 160 وبتتركوه من 10-15 دقيقة لحتى يتنشف ولحتى يصير في قرشة ويتحمر لونو)
,(ليش خمرت الكعك ؟ هي فكرة التخمير كثير مهمة اذا ما خمرتوه لما تغطوه بالشاي ما بغب شاي))، وبعدها ننزل الحرارة لل160 ونتركهم بين 10-15 دقيقة، ثم نعيد الصينية إلى الفرن ((لا تحطوها بالنص بتحطوها تحت النص بدرجة ليش شو سبب ؟ السبب بتجي الحرارة من تحت بتقوم بتنهض و بتكون حرارتها اقرب من تحت تنهض من تحت قبل ما تنشوا من فوق) ,(تقريباً رح تاخد 15 دقيقة اول شي لحتى تتماسك و 15 دقيقة تانية لتعطيها القسوة وتنشيف)،(تقريباً اخذوا 13 دقيقة على حرارة 180 و 10 دقايق على حرارة 160 يعني تقريباً اخدوا 25 دقيقة بيطلع كعك بجنن))، ومن ثم يصبح الكعك جاهزاً. لتحضير السمسم : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه سمسم ابيض , سكر بودرة (منشان بس حط الماء يصير دبق وين يدبق ؟ يدبق على الكعكة) , ماء دافىء , حبة بركة ثم نحرك المكونات جميعها.

C H E F O M A R

Bon Apetit!