

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 تأتي بوعاء ونضع فيه الطحين , سمنة ثم نفرط الطحين مع السمنة جيداً ((فيكم تستعملوا زيت نباتي حسب الرغبة لكن اصول الكعك بالسمنة) , (وتفركوا الطحين بالسمنة منشان تهرش هرش الكعكة)). ومن ثم نضع عليهم الخميرة , محلب (المحلب هو بهار الكعك هو الي يجب 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 اي حتى الاختمار, وبعدها ناتي بالعجينة ونخرج منها الهواء التي بداخلها ثم ندهن بالزيت المكان التي نشكلها فيه ونضع السمسيم ونشكل العجينة على شكل رولات, ومن ثم نضعها على السمسيم وبعدها في صينية الفرن ((الكعك كل ما كان رقيق كل ما كان اطيب) , (فيكم تشكلوا الشكل الي بدكم باه! و لازم تخلوا مسافة بينهم منشان يختمروا ويس 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 بتاخذ ؟ بتاخذ 15 دقيقة على حرارة 180 بعدين في شي اسمو تنشيف هاد النوع من الكعك بينشفوه شو يعني ينشفوه ؟ يعني اول شي على حرارة 180 بينخيز بس يتماسك طبعاً هون يكون بهالمرحلة طري وبعدين بتنزلوا الحرارة من 180 ل 160 وبتتركوه من 10-15 دقيقة لحتى يتنشف ولحتى يصير في قرشة وبتحمر لونو) , ليش خمرت الكعك ؟ هي فكرة التخمير كثير مهمة اذا ما خمرتوه لما تغطوه بالشاي ما بغب شاي)) , وبعدها ننزل الحرارة لل 160 وبتتركهم 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 وبتكون حرارتها اقرب من تحت تنهض من تحت قليل ما تنشوا من فوق) , (تقريباً رح تاخذ 15 دقيقة اول شي لحتى يتماسك و 15 دقيقة ثانية لتعطيتها القسوة وتنشيف) , (تقريباً اخذوا 13 دقيقة على حرارة 180 و 10 دقائق على حرارة 160 يعني تقريباً اخذوا 25 دقيقة بيطلع كعك بجنن)) , ومن ثم يصح الكعك جاهزاً. لتحضير السمسيم : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه سمسيم ابيض , سكر بودرة (منشان بس حط الماء يصير دبق وين يدبق ؟ يدبق على الكعكة) , ماء دافىء , حبة بركة ثم نحرك المكونات جميعها.