

Ingredients

Dough 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

sesame ingredients :

white sesame

1 teaspoon powdered sugar

A little warm water

A little of habat al baraka

Directions

لتحضير عجينة الكعك : اولاً ناتي بوعاء ونضع فيه الطحين ، سمنة ثم نفرك الطحين مع السمنة جيداً ((فيكم تستعملوا زيت نباتي حسب الرغبة لكن اصول الكعك بالسمنة)، (وتقربوا الطحين بالسمنة منشان تهرش هرش الكعكة)، ومن ثم نضع عليهم الخميرة ، محلب (المحلب هو بهار الكعك هو الي يحب طعمه الكعك) ، شمرة (ما تكثروا شمرة لأن طعمتها كثير قوية) ، سكر ثم نحرك المكونات جميعها، وبعدها نضع الماء الدافئ ونعن المكونات لتتشكل العجينة بالشكل المطلوب، ثم نغطي الوعاء ببابلوون ونضعها في مكان مظلم ونتركها لمدة 30-60 دقيقة تقريباً أي حتى الاختمار، وبعدها ناتي بالعجينة ونخرج منها الهواء التي بداخلها ثم ندهن بالزيت المكان التي نشكلها فيه ونضع السمنس ونشكل العجينة على شكل رولات، ومن ثم نضعها على السمنس وبعدها في صينية الفرن ((الكعك كل ما كان رقيق كل ما كان اطيب)، (فيكم تشكلوا الشكل الى بدكم ياه: و لازم تخلاو مسافة بينهم ميشان يختمروا ويس يستوا رح ينفشنوا))، نقوم بتشغيل الفرن حتى يصبح دافناً ثم نضع الكعك فيه حتى التخمير على حرارة خفيفة لمدة نصف ساعة تقريباً وبعدها نخرج الكعك ونقوم بقطيع كل قطعة لقصمين ونعدهم للفرن على حرارة 180 فوق وتحت لمدة ربع ساعة ((هي الصينية قديش بنادق ؟ بتاخد 15 دقيقة على حرارة 180 بعددين في شي اسمو تتشيف هاد النوع من الكعك بينشفوه شو يعني بنشفوه ؟ يعني اول شي على حرارة 180 بینخیز بس يتماسك طبعاً هون يكون بهالمرحلة طري و بعددين بتنزلوا الحرارة من 180 لـ 160 ونتركوه من 10-15 دقيقة حتى يتتشف ولحتى يصبر في قرشة وينحر لوبي)، (ليس خمرت الكعك ؟ هي فكرة التخمير كثير مهمة اذا ما خمرته لما تغطوه بالشاي ما بغي شاي)، وبعدها ننزل الحرارة لـ 160 ونتركهم بين 10-15 دقيقة، ثم نعيد الصينية إلى الفرن ((لا تحطوها بالنص يتحطوها تحت النص بدرجة ليس شو سيب ؟ السبب بتجي الحرارة من تحت يتقوّم بتنهض و بتكون حرارتها اقرب من تحت تنهض من تحت قبل ما تتشوا من فوق)، (تقريباً رح تاخد 15 دقيقة اول شئ ليجي تتماسك و 15 دقيقة تانية لتعطيها القسوة وتتشيف)، (تقريباً اخذوا 13 دقيقة على حرارة 180 و 10 دقائق على حرارة 160 يعني تقريباً اخذوا 25 دقيقة بيطلع كعك بجنن)، ومن ثم يصبح الكعك جاهزاً. لتحضير السمسسم : اولاً ناتي بوعاء ونضع فيه سمنس ايضن ، سكر بودرة (منشان بس حط الماء يصبر دبق وين يدبق ؟ يدبق على الكعكة) ، ماء دافئ ، حبة بركة ثم نحرك المكونات جميعها.