

بطاقة
مصر الآن
للمعاج
الأسلاك

طبقاً لأد
الشريعة
من خلا
٣٤ فر
للمعاج
الإسلام

بساتين
مصر
QUE MISR
تعمل معالج
8888
www.misr.com

اليوم السابع



ام

High Quality Products at Wholesale Price
Contact Now From Everychina.com

Sourcing Mining Machinery?

You Need The Leading Global B2B Platform



Alibaba.com
Global trade starts here

Start Now >

الرئيسية < المرأة

طريقة عمل عجينة البيتزا الهشة

السبت، 07 مارس 2015 - 07:08 م



العجن الجيد ينتج عنة طعم لذيذ

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

حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

كتبت رانيا سعد الدين

الأكثر قراءة

تأهب أمنى بالبيت الأبيض بعد سماع ضوضاء بحديقته قبل إقلاع طائرة أوباما

موجز أخبار محافظات مصر.. مصرع وإصابة 41 فى تصادم أتوبيسين ببليس

بالصور.. جنازة عسكرية وشعبية للمجنّد شهيد حادث تفجير المحلة

حكم عدم دستورية منع مزدوجى الجنسية من الترشح للبرلمان يهدد بانهيار القوائم.. التحالفات تستعد لعقد اجتماعات مكثفة لدراسة الموقف.. وسياسيون يصفونه بالتاريخى.. ويؤكدون: لا يشكلون خطرا وتخوينهم هيسيريا

وزير الداخلية يعقد أول اجتماع مع مساعديه لمناقشة الأوضاع الأمنية

انفجار عبوة ناسفة على طريق قوة أمنية جنوب رفح

أخبار مصر العاجلة.. انفجار بـ"رفح".. والجيش ينفذ عمليات واسعة فى شيخ زويد

مدرب روما يرفض التعليق على تألق محمد صلاح مع "الفيولا"

عمرو جمال يقيم حفل زفافه قبل السفر إلى إسبانيا

العثور على 7 قنابل هيكليّة بجوار مدرّاس شرق
الإسكندرية لإثارة ذعر الطلاب

الأكثر تعليقاً

"الداخلية": تنفيذ حكم الإعدام على ملقى الأطفال من
أعلى عقار بالإسكندرية

بعد قليل.. الداخلية تبث مشهد إعدام المتهم بالقاء
أطفال عقار سيدى جابر

"المفوضين" توصي بمنع ظهور رئيس نادى الزمالك
فى وسائل الإعلام

مصدر أمنى: تحرير محضر لممثلة الفيلم الإباحي
بالأهرام لتشويهها آثار مصر

"الدستورية" تقضى بعدم دستورية حرمان مزدوجى
الجنسية من الترشيح للبرلمان

زوجة محافظ الإسكندرية.. «الدبة التى ستقتل
صاحبها»

مفاجأة.. عبود الزمر: قدمنا مشروعاً لحل أزمة سيناء
فى عهد الإخوان أهمله "مرسى" ووافق عليه
السياسي.. وطرحنا على المعزول فكرة الاستفتاء
ورفض.. والجماعة سعت للسيطرة ووقفنا على الحياد
فى صراعها مع السلفيين

وزير التعليم: ندرس إرسال رسالة على موبايل ولي
الأمر فى حال غياب ابنه

والد شهيد سيدى جابر بعد دقائق من إعدام ملقى ابنه
من أعلى عقار: "اليوم فرح لمصر".."عم بلبل":
"كان نفسى اعمل احتفال فى المنطقة لكن راعيت
مشاعر أهالى باقى الشهداء".. وتسليم جثة القاتل
لذويه

محكمة إيرانية تقرر إلقاء ماء نار على عين شخص
أفقد آخر بصره



العجن الجيد ينتج عة طعم لذيذ

المكونات:

3 أكواب دقيق

ملعقة كبيرة خميرة جافة

كوب زيادى

1/4 كوب زيت

1/2 كوب لبن حليب

ملعقة كبيرة سكر

ملعقة صغيرة ملح

ملعقة كبيرة بيكنج بودر

رشة محسن خبز



تخمير العجينة بشكل جيد

طريقة التحضير:

لعمل العجينة:

- توضع 2 1/2 كوب دقيق مع المكونات الجافة فى العجانة وتقلب.
- يضاف الزبادى ويعجن، ثم يضاف الزيت والحليب ويعجن جيدا لمدة 5 دقائق.
- يمكن إضافة المزيد من الدقيق حسب الحاجة حتى نحصل على عجينة لينة ومتماسكة.
- تغطى العجينة وتترك فى مكان دافىء حوالى ساعة أو إلى أن يتضاعف حجمها.

- تفرد على سطح مرشوش بالدقيق وتشكل حسب الرغبة.
- تجهز طبقة الصلصة بإضافة معجون الصلصة مع البيض والملح والفلفل والزعر والمسطردة فى طبق وتقليبهم جيدا.
- تدهن صوانى البيزا بقليل من الزيت، وتفرد العجينة فى الصينية ثم تدهن بطبقة من الصلصة
- الحشو: حسب الرغبة
- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حوالى 15 دقيقة حتى تتضج.



فرد العجين بطريقة جيدة



فرد الصلصة على العجين بشكل متناسق



النتيجة هشّة ولذيذة