

بطاقة مصر للعام الأسلام

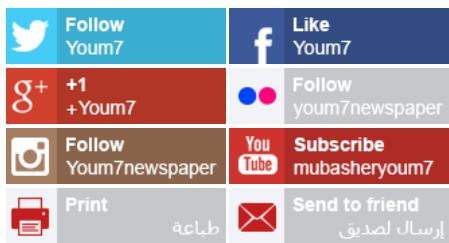
طبقاً لـ الشرف من خلا فـ العـام إـسلام



Get New & Classic Premium Water Brands Delivered to Your Door

مراقبة السيارة من فروع بنك مصر للمعاملات الإسلامية - كناية

Hover to Expand



الأكثر قراءة

أحمد شوبي: إدارة "MBC" توقف جميع البرامج الرياضية وتستغني عن العاملين بها

إفراج عن شابين اتهمهما ربة منزل بمعاشرتها جنسيا دون دفع الأجر

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

السيسي 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 واتفقا مع الشاشية على التصالح.. والنيابة أخلت سبيلهم

مصرع طفل أسفل عجلات أتوبيس مدرسة ببني 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"



السيسي ينشر على تويتر فيديو ترويجي

الرئيسية المرأة

طريقة عمل خبز "الفوكاشيا" الإيطالي

الاثنين، 09 مارس 2015 - 09:11 م



طريقة عمل خبز الفوكاشيا الإيطالي



كتبت رانيا سعد الدين

الخبز دائماً يعبر على ثقافة الشعوب ويعتبر من أولويات الاختيارات على مائدة الطعام، وتختلف طرق تحضير الخبز من بلد لآخر وتقدم الشيف "سلوى الغباوى" 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

الخليط الزيت :

¼ كوب زيت زيتون

ملعقة كبيرة بيحان مجفف

ملعقة كبيرة زعتر مجفف

ملعقة صغيرة روزماري مجفف

ملعقة صغيرة بابريكا
½ ملعقة صغيرة صلبة ملح
2 فص ثوم مفروم

طريقة الإعداد:

- تخلط كل مكونات الزيت والأعشاب معا وترك جانب.

- يوضع الدقيق مع مل المكونات الجافة في العجينة ويخلط.

- يضاف الزيت ويقلب حتى تتجانس جميع المكونات.

- يضاف الماء الدافئ مع الاستمرار في العجن حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية.

- ترك العجينة في مكان دافئ حوالي ساعتين حتى تختمر ويتضاعف حجمها.

- توضع العجينة في صينية خبز وتفرد باليد على شكل دائرة يسمك حوالي 2 سم ويضغط عليها بأصابع اليد حتى تتخذ الشكل المطلوب.

- ترك مرة أخرى حوالي 15 دقيقة ثم يوضع عليها الزيتون الأسود وتدهن بكمية من خليط الزيت مع الاحتفاظ بباقي الكمية بعد الخبز.

- تخbiz في فرن متوسط الحرارة وساخن مسبقا حوالي 20 دقيقة حتى تكتسب لونا ذهبيا وتتضخ.

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

- يقدم الخبز دافئا.

م الموضوعات المتعلقة :

- طريقة إعداد مكعبات البطاطس الحارة لرجيم صحي

- طريقة عمل الكشك المصري تقدمه الشيف سلوى الغرباوي

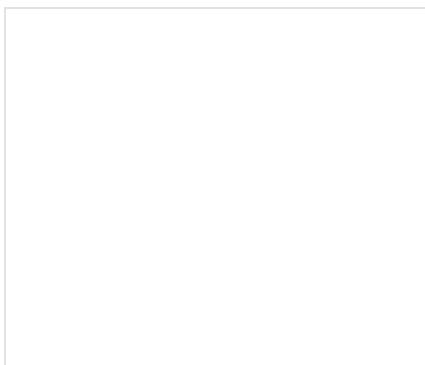
اكلاط سريعة عمل الخبز اكلات ايطالي اكلات جديدة



استياء بين العاملين في "mbc مصر" بعد توقيف البرامج الرياضية بالقناة.. مدحت شلبي يغلاق هاتفه بعد جلسة جمعته بالإدارة.. القرار صدر من المقرر الرئيسي.. وشوبير ينفرد بالخبر

أنهيار عقار جديد في العباسية بعد إخلائه بدقائق دون خسائر بشرية

زيارة مقلجة لأمير قطر إلى تركيا



الأكثر تعليقاً

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

غضب بإسكندرية.. مدرسة تصور تلاميذها عرايا لإكمال رسالة مكتوراه

زينة تستفتي جمهورها حول نشر 10 رسائل "حقيقة" بينها وبين أحمد عز

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

جمع توقعات بالجامعة الألمانية لتأجيل الدراسة وعدم حضور "الميدتيرم"

طالب يلقن مدرساً "علقة" ساخنة بأكتوبر والمعلمون ينقلونه للمستشفى

مسلسل اعتداء الإخوان على السلفيين عرض مستمر.. أعضاء الجماعة يحرقون للمرة الثانية سيارة قيادي بالنور بالجيزة.. والسلفيون: نحاول ضبط نفس أعضائنا حتى لا تحدث معارك.. وقيادي سلفي: الاعتداءات سفلية وانحطاط

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

السفارة الأمريكية: اكتشاف مقبرتين أثريتين في الأقصر تعودان للأسرة 18

ملك البحرين من شرم الشيخ: مصر تدعمنا منذ عشرنيات القرن الماضي

- تخbiz في فرن متوسط الحرارة وساخن مسبقا حوالي 20 دقيقة حتى تكتسب لونا ذهبيا وتتضخ.

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

- يقدم الخبز دافئا.

م الموضوعات المتعلقة :

- طريقة إعداد مكعبات البطاطس الحارة لرجيم صحي

