

طريقة عمل الكعك الفلسطيني



28 أكتوبر 2021 - 15:26

المقادير :

- 10 أكواب دقيق ابيض متعدد الاستخدام
- 2 كوب سميد ناعم جدا (سميد فرخة)
- 2 كوب سمن مذاب
- 2 كوب زيت
- 1/4 كوب سكر
- 4 م ك حليب بودرة
- 4 كوب ماء دافئ أو زيادة قليلا حسب حاجة الدقيق
- 2 ملعقة متوسطة خميرة
- 1 م ص باكينج باودر
- 1 م ك بهار كعك (شومر مطحون _ يانسون مطحون _ محلب مطحون)
- سمسم (اختياري).



الطريقة :

في وعاء مناسب نخلط الدقيق والسميد ونضيف الزيت والسمن بعد تسيحه ونبسه حتى يتشربا كل السمن ونغطي الوعاء ونتركه منقوعا لمدة لا تقل عن 6 ساعات أو ليلة كاملة ،،

بعدها نضيف الخميرة والباكينج باودر والسكر والسمن وبهار الكعك ونخلط المكونات باليد حتى تتداخل ، ثم نذوب الحليب المجفف في الماء ونضيفه بالتدرج على حسب حاجة العجين وندعك باليد حتى تصبح عجينة لينة .

. وبشكل الكعك مباشرة نأخذ جزء جزء من العجين بحجم اصغر من حجم البيضة ونبرمه قليلا ثم نحشيه بالتمر ونقل الأطراف حول التمر ونبرمه على شكل اسطواني ونلفها دائرة مع تثبيت الطرفين فوق بعض ونكرر الخطوة وبراغى تغطية العجينة اثناء العمل ،، نضع الكعك في الصواني وندخلها فرن متوسط الحرارة والشعلة من أسفل ثم من أعلى .

الحشو / معجون تمر طري مضاف له رشة قرفة ونقطعه الي قطع اسطواني الشكل .

ملاحظة :

يمكن عمل نصف المقدار

