

## خبز الطابون الفلسطيني



09 يوليو 2021 - 19:43

## المقادير

- دقيق : 3 أكواب ونصف
- الماء : كوب ونصف
- زيت الزيتون : 2 ملعقة كبيرة
- الخميرة الفورية : ملعقة كبيرة
- سكر : ملعقة كبيرة
- ملح : نصف ملعقة كبيرة

## طريقة التحضير

1. اخلطي الخميرة والدقيق والسكر والملح معاً، ثم أضيفي الماء والزيت تدريجياً حتى تتماسك العجينة وتكون لزجة قليلاً.
2. رشي سطح العمل بالدقيق واعجني العجين حتى يصبح أملس.
3. بخفة ادھني وعاء كبير بالزيت وضعي العجين في الوعاء وتأكدي من أن سطح العجين مدهون بالزيت بخفة.
4. غطي الوعاء بالورق النايلون واتركيه لمدة ساعة حتى يتضاعف حجم العجين.
5. عندما تخمر العجين قسمها إلى 6 أجزاء وشكلها في هيئة كرات.
6. غطي كرات العجين بمنشفة رطبة واتركها لترتاح لمدة 10 دقائق.
7. سطحي الكرات على شكل أقراص بقطر 12 - 15 بوصة.
8. في مقلاة سخني الزيت وأضيفي قرص الخبز وحمريه حتى يصبح بني اللون على الجهتين كرري العملية مع باقي الأقراص.
9. رصي أرغفة الخبز في وعاء وغطهم بقطعة قماش نظيفة لحين الاستخدام.