

وصفات مشتركة

وريدة الشيخاوي، أم زياد بن مهدي

خبز الشعير

المقادير	المقادير
1 نخلطو مع بعضهم سميد شعير و فاريئة شعير.	خبز الشعير
2 نزيدو عليهم مغرفة ملح ومغرفة خميرة خبز.	1 كغ سميد شعير
3 نأخذو شوية ماء دافي ونعركوهم مع بعضهم حتى نعلم العجينة.	500 غ فاريئة شعير
4 نغطيوها ونخليبوها ترتاح ساعة عالأقل.	مغرفة قهوة خميرة خبز
5 من بعد نبتئو إلي العجينة نتفتح. كان نتفتح نعجنوها بلقدا ونقسموها قرص قرص.	مغرفة مأكلة ملح
6 نخطو القرص في الفور الساخون في 190 وحتى 210 درجة لمدة 6 وحتى 8 دقائق.	ماء دافي

إبصام بوسلامة

خبز معرك (خبز تقليدي من الحمامات)

المقادير	المقادير
1 نسلخو الزيت وعود القرنفل	خبز المعرك
2 نخلطو الفاريئة والسميد والملح مع بعضهم بالقد. نزيدوهم لفاحات الكل.	250 غ فاريئة
3 نزيدو عليهم الزيت ونخلطو بصوابنا حتى تولي الفاريئة نقول مرملة.	250 غ سميد أرطب
4 نزيدو لخميرة محلوطة في الماء الدافي.	15 مل زيت ريتونة
5 نزيدو ماء زهر.	10 غ خميرة خبز
6 نعركو مالح باندينا ونزيدو الماء الدافي عينينا ميرانا حتى لين نعلم العجينة وتولي مطاوعة في اليد.	5 أعواد عود قرنفل
7 نغطيوها ونخليبوها ترتاح ساعتين في بلاصة سخونة.	10 غ جلجلان كعب
8 نعركو العجينة (ربع ساعة) ونحيو منها عود القرنفل.	10 غ سينوج
9 نقسموها كعابر كعابر ونشقوقهم ونزينوهم كبق ما نحبو.	10 غ حلبة
10 نطبوهم في الفور في 200 درجة لمدة 35 وحتى 40 دقيقة.	زهر (3 مغارف مأكلة)
11* بالنسبة لخبز العيد، نغصرو الخبزة ونخطو في وسطها 2 وإلا 3 كعابت عظم نيين ومن بعد ندورهم بطروق خبز نطروهم بيدنا.	ملح (حسب الذوق 8 وإلا 10 غ)

قبل، يمكن نوة 40 سنة لنالي، كانوا الصغرات هوما إلي يهرو الخبز للكوشة منع الدومة. نلفاهم كل ولحد هازر الفورمة النحاس فوق راسو. الخبار بكتب إسم اليو فوق ورقة بلصفا عالخبز. أمي كانت ديما نغرس زهرة في خبزها بش ما بعلط حد ويهرو ملكوשה علي خاطر كانت عنا شجرة زهرة في السابيه زرعا بابا والزروره كانت وشها حاجة نادره وعاليه.

خبز فينتورة (خبز بلب الريتون) من قصر هلال، المستير

زهير بالهادي جدة

المقادير	
فيتورة (لب الريتون، إبي بغد مارتون بعد ما ينخى وينصر منو الزيت)	1 نخلطو فإرينة الشعير والبسباس والسينوج وقشرة القارص الشايحة المرحية، نخلطو עוד القرنفل المرحي والملح في وسط مهراس- نضمو الماء الساخن والخميرة الطبيعية ونخلطو كل شي بمفرقة لوح.
شعير مرخي جويد	2 نخلطوهم البرة يبردو لمدة ربع ساعة.
بسباس	3 نسدنو الطابونة. نخطو العجينة متاعنا في قفح (شقالة حديد كبيرة).
سينوج	4 نزيدو عليها شوية فإرينة شعير مخلطة بالماء البارد بش نكسرو العجينة.
ملح	5 نعركو العجينة مابح ونزيدو خميرة كان ظهرتنا ناقصة. نعركو نعركو حتى نشد العجينة روحها وتولي ملسة.
خميرة طبيعية	6 نخلطوها ترائح.
عود قرنفل مرخي	7 نعاودو نزيدو شوية ماء ونعاودو نعركو. نخلطو العجينة تخمر كحاية ربع ساعة حتى ابن تسخن الطابونة.
قشرة قارص مشيحة	8 نعاودو نعركو العجينة مابح. كان ظهرتنا العجينة بابسة نزيدوها ماء، ونعاودو نعركوها. نزيدو الفيتورة ونزيدو نعركو.
ماء ساخن	9 نقسمو العجينة كعاب كعاب صغار وانرشو فوقهم فإرينة شعير ونخطوهم فوق ماعون حديد.
ماء بارد	10 نأخذو كعبورة عجينة ونطروها باليد ونعافوها بالماء.
	11 كيف نسدن الطابونة مليح انظفوها بسعة.
	12 انلقو قرص العجينة على حيوط الطابونة. نعدسو عايمهم حتى يطيبو وكيف يحمارو مليح انحيوهم مالحوط.

إيما بن حولة برنيجبر

المقادير	خبز فإرينة القطانية
600 غ فإرينة قطانية	1 نخلطو كل شي مع عضو ونعركو العجينة حتى تتلم وتولي ملسة.
400 غ فإرينة قمح ناوليس	2 نكبرو العجينة حتى تولي كيف كيرة المستطولة ونشقوها على جنبها، نغطيها بمندبلة مبلولة ونخلطوها تخمر البرة كيف بيدنا القفص دافي ويحدا النار (قاز، ريشو، ...) كيف تبدأ الدنيا باردة. كيف نستعملو الخميرة الحية نخلطو العجينة ترائح وتخمر لمدة 3 سوايع على الأقل.
3 دهل خميرة حية	3 بعد ما العجينة ترائح نأكلوها ونخدموها، نجبّوها وتدوروها مليح مابح، من بعد نقسموها طرفو طرفو متع 400 غ. نأخذو كل طرف ونخلوه في يدبنا بطرق ريت ريتونة ومن بعد نكعبروها في شكل كورة مستطولة.
2 مغارق فوهو ملح (بني كيفكم)	4 نخطو الكعاب في فورمة تمشي للفور ونشقوهم مالفوق، نغطيهم بمندبلة مبلولة ونخلطوهم يعاودو يحمو لمدة ساعتين.
400 غ ماء دافي	5 نخطو الخبز في الفور لمسخن في 220 درجة ونخلطوه يطيب درتج مالمزلن ومن بعد انقسو في الساخنة إل 180 درجة ونزيدو نخلطوه يطيب ساعة غير أربعة دراج (40 دقيقة)، ما ننساوش بش نخطو في الفور تحت طاق الخبز حاية فيها ماء.
4 مغارق مأكلة ريت ريتونة	6 كيف نخرجو الخبز مالفور، نغطيهم بمندبلة مبلولة لمدة درجين.

كيفاش نعملو خميرة حية

في دوره بلار، نضمو 200 غ فإرينة بيضة (فإرينة ناوليس مصفية بالمغارة ولا فإرينة بيضة من ماركه أخرى). نزيدو عليها ماء معدني ولا ماء سبالة معدني مصفي بالفيلتر حتى تولي عدا عجينة سايلة. نخلطو لعجينة نخمر لمدة 3 أيام البرة ونغطيها بالدورة بمندبلة أكاهو. بعد نهارين نزيدو عالعجينة شوية فإرينة بيضة وشوية ماء، ونزيدو نخلطوها نخمر ونفعدو هكاكة ريد الفإرينة ريد الماء لمدة جمععين. بشوية بشوية نثوبو الفإرينة فأعدة نخمر وربحتها نطع فاوذة، نتجم حتى نبيض مالدورة. هادي هي الخميرة الحية، نتجمو نوه نأخذو منها ما نستخوهو بش نعضو حركم والباقى نخطوه في الفرجيدار وما ننساوش بش نفعدو نغديو فيه بشوية فإرينة بيضة وماء معدني كل ثلاثة أيام. نهارت إبي بش نعدجو الخبز، نخرجو الدوره ونأخذو منها ما نستخوهو مالحميرة الحية ونخلطوها البرة تدفي شوية بش نرجع فيها الروح ونخمر العجينة مابح.