

طرق تقديم الفطائر

طرق تقديم الفطائر



الفهرس

● 1 طرق تقديم الفطائر

- 1.1 طريقة صنع الفطائر الحلزونية
- 1.2 الكرواسون
- 1.3 الفطائر المجدلة

طرق تقديم الفطائر

طريقة صنع الفطائر الحلزونية

يمكن تحضير الفطائر الحلزونية من خلال اتباع الخطوات الآتية:

- تحضير عجينة الفطائر، ثم تقطيعها إلى كرات ذات حجم متوسط.
- فرد الكرات على شكل مستطيلات باستخدام الشوبك.
- صنع أشرطة طولية باستخدام السكين في إحدى جهات العجينة، مع الحرص على عدم الوصول إلى الطرف.

- وضع كمية من الحشوة في الجهة غير المقطعة من العجينة.
- لف العجينة فوق الحشوة باتجاه الجهة المقطعة؛ وذلك للحصول على شكل أسطوانةٍ مخططة.
- وضع الفطائر في صينية الفرن، ثم مسحها بخليط التلميع.
- خبز الفطائر في الفرن حسب الوصفة.

ملاحظة: يمكن تحضير خليط التلميع من خلال وضع صفار البيض والخل في كوب، ثم مزجهما باستخدام فرشاة الطعام.

الكرواسون

يتم تحضير فطائر الكرواسون من خلال اتباع الخطوات الآتية:

- فرد جزء من عجينة الفطائر على سطحٍ مرشوشٍ بالقليل من الطحين على شكل مستطيلٍ بسماكة نصف سنتيمتر تقريباً.
- تقطيع حواف العجينة للحصول على شكلٍ منتظمٍ باستخدام قطاعة البيتزا، أو سكينٍ حادة.
- تقطيع المستطيل الناتج إلى مثلثاتٍ متساويةٍ متعاكسة.
- لف مثلث العجينة من جهة القاعدة باتجاه الرأس مع مراعاة عدم إغلاق نهايتها؛ للحصول على شكل الكرواسون المعروف.
- وضع فطائر الكرواسون في صينية الخبز، مع الحرص على مباعدها عن بعضها البعض.
- دهن الكرواسون بخليط مكون من بيضة واحدة مع ملعقة كبيرة ماء، وخبزها في الفرن حتى تنضج حسب الوصفة، ثم تقديمها.

الفطائر المجدة

يتم تشكيل الفطائر في بعض الأحيان على شكل ظفيرة، ويكون ذلك كالآتي:

- تقسيم عجينة الفطائر إلى ثلاثة أقسام، ثم فردها بشكلٍ طولي على سطحٍ مرشوشٍ بالطحين.
- وضع الحشوة المفضلة في وسط العجينة.
- تبليل أطراف العجينة بالقليل من الماء، ثم ضم الأطراف الجانبية على بعضها لإغلاقها جيداً.
- تكرار الخطوات السابقة مع القسمين المتبقيين من العجينة.
- وضع قطع العجين المحشية بجانب بعضها البعض، وتحويلها للحصول على ظفيرة.
- وضع الظفيرة في صينيةٍ مدهونةٍ بالقليل من الزيت، ودهن سطحها بخليط البيض، ورشها بالسمن وحبة البركة.
- خبز الظفيرة في الفرن، وتقديمها ساخنة.

مجلوبة من "http://baytdz.com/طرق-تقديم-الفتائر/?id=1000388"

##الفتائر, #تقديم, طرق

#فتائر