



## كراشيل (كعك حلو شهى مع اليانسون والسسم) )

8 كعكات

الوقت: ساعتان - ساعتان ونصف

المكونات

80 (-120) مل من الحليب الدافئ شبه منزوع الدسم

1 صفار بيض (18 غرامًا) (لدهن الكعك)

دقيق قمح (300 غرام)

سكر أبيض ناعم (60 غرامًا)

زبدة ذائبة غير مملحة (50 غرامًا)

2 ملعقة كبيرة من بذور السسم المحمص (24 غرامًا) (+ المزيد للتزيين)

2 ملعقة صغيرة خميرة جافة (6 غرامات)

الخميرة هي عامل طبيعي لرفع العجين، تتوفر طازجة وجافة وفورية.

1 جرام خميرة جافة/ فورية = 3 غرامات خميرة طازجة

أذبي الخميرة الطازجة والجافة في الماء الفاتر قبل إضافتها إلى المكونات الأخرى. لا يجب إذابة الخميرة الفورية.

1 ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال

1 ملعقة صغيرة من اليانسون

½ ملعقة صغيرة من الملح



## التحضير

1. اخلطي الخميرة الجافة مع ملعقة كبيرة من الماء الفاتر في وعاء صغير. أخفقي المزيج بشوكة واتركيه لمدة 5 دقائق.  
ⓘ اتركي الخليط لتتفاعل الخميرة حتى تنشط.
- Ⓛ تعمل الخميرة بشكل أفضل عند مزجها مع سوائل فاترة ومع العجن الجيد ولفترة كافية
2. اخلطي دقيق القمح والسكر الأبيض الناعم وبذور السمسم واليانسون والملح في وعاء معاً.
3. أضيفي الخميرة والحليب والزبدة غير المملحة وماء زهر البرتقال.
4. امزجي بيديك (أو بملعقة) حتى تحصلي على عجينة ناعمة ولزجة.
- ⓘ سميكة جداً؟ أضيفي بعض ملاعق الحليب حتى تحصلي على عجينة طرية ولزجة قليلاً.
5. رشي سطح الطاولة بالدقيق وابدئي بالعجن لمدة 10-15 دقيقة حتى تصبح العجينة ناعمة ومرنة.
6. ادهني وعاءً كبيراً بزيت الزيتون وضعي العجينة فيه.
7. غطيها بغشاء بلاستيكي واتركها لترتفع لمدة 60 دقيقة في مكان دافئ.
8. قسمي العجينة إلى 8 كرات صغيرة وضعيها على صينية مبطنة بورق خبز (تركي 5 سم بين كل كرة).
9. سخني الفرن على درجة حرارة 180.
10. ادهني سطح الكرة بصغار البيض مع رشة بذور السمسم.
11. ثم ضعي الكرات في الفرن.
12. ضعي صينية الخبز في الفرن لفترة 20-25 حتى تأخذ اللون البني الذهبي والشهي.

## معلومات غذائية (للكراشيل الواحد)

239	الطاقة (كيلوكالوري)
5.7	البروتينات (غرام)
8.1	الدهون (غرام)
35.2	الكربوهيدرات (غرام)
حوالي 2.8	وعاء تقديم شبه دائري (C)