



الک کردن مواد خشک به بهتر شدن بافت نهایی نان کمک می‌کند و باعث می‌شود بافت سبک‌تری داشته باشد

بگذارید، با فررا چند دقیقه روشن و بعد خاموش کنید و کاسه خمیر را برای استراحت در فر خاموش قرار دهید. زمان استراحت: زمانی که خمیر برای دو برابر شدن حجمش به آن نیاز دارد بسته به جنس خمیرمایه و حرارت محیط، می‌تواند بین یک ساعت و ربع تا دو ساعت متغیر باشد. دقت کنید که استراحت بیش از حد خمیر را خراب می‌کند. تنها راه فهمیدن میزان استراحت چک کردن خمیر است. برای چک کردن می‌توانید قبل از شروع استراحت روی ظرف علامت بزنید، زمانی که حجم خمیر دو برابر شد یعنی استراحت کافی است. خمیر را بعد از یک ساعت و ربع چک کنید. بعد از دو برابر شدن خمیر و اتمام استراحت، خمیر را چند ثانیه ورز دهید تا هوای داخلش خارج شود.

سطح کار را تمیز و بعد خیلی کم آردپاشی کنید، خمیر را در حد یک دقیقه ورز دهید. روی سطح آردپاشی خمیر را به شکل مستطیل ۲۰ در ۴۰ باز کنید. ۳۰ گرم کره را آب کنید و با برس شیرینی‌پزی روی خمیر بمالید. در کاسه‌ای، شکر قهوه‌ای و دارچین را مخلوط کنید، در این مرحله می‌توانید گردوی خرد شده، کشمش، مویز یا شکلات چیپسی هم به شکر و دارچین اضافه کنید. حالا مواد را روی خمیر چرب شده بپاشید.

خمیر را رول کنید و بعد با چاقو به اندازه سه تا پنج سانت برش بزنید. کف قالب گرد ۲۳ تا ۲۵ سانت را چرب کرده و کاغذ روغنی یا ورق تفلون بیندازید. رول‌های برش خورده را در ظرف بچینید و از آنجایی که رول‌ها قرار است دوباره استراحت کرده و حجیم شوند، آنها را فاصله‌دار بچینید.

روی قالب سلفون کشیده یا حوله آشپزخانه بیندازید و اجازه دهید در جای گرمی به مدت نیم ساعت تا ۴۵ دقیقه استراحت کنند.

۱۰ دقیقه قبل از پایان استراحت، فر را روی ۱۸۰ درجه سانتیگراد روشن کنید تا گرم شود. در پخت نان‌ها دما را در فر برقی کمتر نکنید. دقت کنید زمانی که نان را در فر قرار می‌دهید، فر باید به این دما رسیده باشد. از زمان روشن کردن فر، قالب یا کاسه‌ای را کف فر بگذارید و در آن آب جوش بریزید، ظرف آب را در فر گازی به هیچ وجه نمی‌توانید حذف کنید و در فر برقی هم بهتر است که آن را بگذارید. بعد از نیم ساعت قالب را چک کنید، اگر حجم خمیر زیاد شد، آماده گذاشتن در فر است. قالب را به مدت نیم ساعت داخل فر قرار دهید. بعد از اتمام پخت، قالب را روی توری خنک‌کننده گذاشته و ۱۰ دقیقه بعد نان را از قالب خارج کنید، روی توری بگذارید تا به دمای محیط برسد.

شرایط نگهداری

اگر نان را تا یک روز بعد از پخت استفاده می‌کنید، در ظرف چهارقله در دمای محیط نگهداری کنید. اما برای مدت زمان بیشتر، برای ماندگاری عالی، رول‌ها را سلفون پیچیده و در فریزر نگهداری کنید.

از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید، از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگی‌تان هر روز بیشتر از روز قبل بوده و تنور آشپزخانه دوست داشتنی‌تان به گرمای زندگی‌تان باشد.

اولین قدم برای تهیه این نان آماده کردن کاسه مواد خشک و تریه غیر از آب است. برای آماده کردن کاسه مواد خشک، آرد را اندازه‌گیری و الک کنید و در کاسه بزرگ تمیزی بریزید. شکر، نمک و خمیرمایه را اضافه کرده و با ویسک یا چنگال خوب هم بزنید تا مواد یکدست پخش شوند و مجدد یک بار دیگر همه مواد خشک را با هم الک کنید. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی نان کمک می‌کند و باعث می‌شود بافت سبک‌تری داشته باشد.

برای تهیه کاسه مواد تر ابتدا کره را آب کنید. برای این کار، کره را در کاسه‌ای بریزید و در مایکروویو یا روی بخار آب قرار دهید، دقت کنید که کره نباید به جوش بیاید و جلز و ولز کند. کره آب شده را کنار بگذارید تا به دمای محیط برسد. سپس شیر را تا جایی گرم کنید که حرارتش برای دست قابل تحمل باشد، حالا در کاسه‌ای کره آب شده و خنک شده، شیر ولرم و تخم مرغ را با چنگال مخلوط کنید تا یکدست شوند.

در وسط کاسه مواد خشک، گودی ایجاد کنید و مواد تر را در آن گودی بریزید و آن‌ها را با هم مخلوط کنید. مواد خمیر را با قاشق چوبی هم بزنید. در واقع در این مرحله همه مواد بجز آب مخلوط شده‌اند. حالا آب را کم اضافه کرده و ورز دهید تا خمیری یکدست به لطافت لاله گوش به دست بیاید که به دست نمی‌چسبد. دقت کنید که کیفیت آرد در مقدار آب مصرفی مؤثر بوده و می‌تواند به اندازه گفته شده در دستور، کمتری یا بیشتر باشد.

نکته: بین کار حتماً دستتان را شسته و خمیر را تست کنید. زمانی که خمیر کاملاً منسجم شد و به دست نچسبید یعنی آب کافی است.

بعد از انسجام خمیر، نوبت ورز دادن آن است. ورز یکی از مراحل بسیار مهم تهیه نان است. با ورز دادن خمیر هوادهی شده، لطیف و سبک می‌شود و خمیرمایه فعال می‌شود. برای ورز دادن روش‌های متفاوتی وجود دارد که یکی از آن روش‌ها به این صورت است که خمیر را با دست به سمت جلو کشیده و بعد دوباره به جای اولش برمی‌گردانیم. شما می‌توانید از روش دلخواه خود استفاده کنید، فقط دقت کنید که خمیر را به هیچ وجه چنگ نزنید.

بعد از پنج دقیقه، شروع به چک کردن خمیر کنید. برای چک کردن، خمیر را چانه کرده و از وسط با چاقو نصف کنید، باید در خمیر حفره‌های متعدد ایجاد شده باشد، ضمن اینکه با فشار دادن خمیر تا حدی حالت فنری حس کنید. دقت کنید که عواملی مثل دمای محیط، نوع ورز دادن، جنس خمیرمایه و... روی مدت زمان ورز تأثیر می‌گذارد و زیاد ورز دادن به اندازه کم ورز دادن نان را خراب می‌کند، پس بعد از پنج دقیقه، هر یک دقیقه خمیر را چک کرده و بیش از ۱۰ دقیقه خمیر را ورز ندهید.

بعد از اتمام ورز کاسه‌ای را با روغن مایع چرب کرده، خمیر را چانه کنید و در کاسه قرار دهید و روی کاسه را با محافظ غذا (سلفون) ببوشانید. مکان استراحت: اگر محیط آشپزخانه گرم است، ظرف خمیر را برای استراحت در آن بگذارید. اما اگر فضای منزل برای استراحت خمیر سرد است، می‌توانید ظرف خمیر را در کنار شوفاژ یا بخاری



مواد لازم خمیر شیرین:

آرد.....	چهار پیمانه*
خمیرمایه.....	هشت گرم
آب ولرم.....	یک دوم پیمانه
شیر ولرم.....	یک دوم پیمانه
شکر سفید.....	یک چهارم پیمانه
کره.....	۷۰ گرم
نمک.....	یک دوم قاشق چای خوری
تخم مرغ.....	یک عدد

* اگر پیمانه‌های استاندارد شیرینی‌پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دسته‌دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر گرفته و برای اندازه‌گیری از آن استفاده کنید.

مواد لازم داخل خمیر رول دارچین:

دارچین.....	دو قاشق غذاخوری
شکر قهوه‌ای.....	سه چهارم پیمانه
کره.....	۳۰ گرم

یا لواش به هیچ وجه مناسب تهیه این دستور نیست. * برای تهیه رول دارچین از خمیرمایه‌های فوری استفاده کنید.

طرز تهیه رول دارچینی و نکات آن

در روش جدید تهیه نان، به جای آرد، آب متغیر است و این موضوع به این معنی است که ابتدا خمیر را آماده کرده و بعد کم‌کم آب را به خورد خمیر داده تا خمیری به لطافت لاله گوش به دست آید که به دست نچسبد. با این روش آرد اضافی به خورد خمیر داده نمی‌شود و نان لطافت و ماندگاری بیشتری و کیفیت بالاتری نسبت به متد اضافه کردن آرد پیدا می‌کند. پس

* برای این دستور می‌توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو کره استفاده کنید. دقت کنید که برای این دستور کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند. کره بعد از آب شدن و تخم مرغ باید هم‌دمای محیط باشند.

* برای تهیه این رول دارچینی، برای لطافت بیشتر از آردهای بسته‌بندی سوپرمارکتی یا آرد نول (شیرینی‌پزی) موجود در لوازم قنادی‌ها استفاده کنید و برای بهبود کیفیت می‌توانید از لوازم قنادی‌ها آرد مخصوص نان تهیه کرده و با آرد نان فانتزی به کار ببرید، اما آرد بربری، سنگک



اگر نان را تا یک روز بعد از پخت استفاده می‌کنید، در ظرف چهارقله در دمای محیط نگهداری کنید. اما برای مدت زمان بیشتر، برای ماندگاری عالی، رول‌ها را سلفون پیچیده و در فریزر نگهداری کنید.