



در مدت زمان پخت شیرینی های خشک سنتی نزدیک فر باشید، اگر بعد از ۱۰ دقیقه در فر را باز کردید و شیرینی های یک سمت سینی طلایی تر شده بود، یعنی حرارت در فر ناهماهنگ است. کافی است سینی فر را در آورده و بچرخانید تا شیرینی ها به طور یکنواخت پخته شوند.

در بعضی از فرهای برقی فضای فر بسیار داغ می شود و نیاز است که دما از دستور کمتر گذاشته شود.

برای تست کردن دمای مناسب پخت شیرینی، ابتدا فقط دو عدد شیرینی را در فر برای پخت بگذارید تا متوجه دما و زمان مناسب برای پخت بشوید.

با این مقدار مواد اولیه شما دو سینی شیرینی خواهید داشت، در زمان پخت سینی اول، سینی دوم را در دمای محیط بگذارید. به دلیل داشتن آرد سمولینا، شیرینی در فر ترک می خورد و ظاهر زیبایی به آن داده می شود. طعم آرد نخودچی در شیرینی غالب است اما بافتی متفاوت از شیرینی نخودچی داشته و تردتر است.

شرایط نگهداری

این شیرینی به دلیل نداشتن تخم مرغ و مواد لبنی ماندگاری بسیار خوبی داشته و تا دو هفته تازه می ماند و به همین دلیل مناسب عید نوروز است. شیرینی ها را در ظرف چهارقله و اشردار قرار دهید.

بیش از سه ردیف شیرینی روی هم نچینید و بین ردیف ها کاغذ روغنی بگذارید. اگر هوای منزل خنک است شیرینی ها را در دمای محیط و اگر هوای منزل گرم است آنها را در یخچال 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 باشد.

(طبقه وسط در فر گازی، طبقه دوم از پایین در فر برقی) قرار دهید. حتماً از دقیق بودن دما مطمئن شوید. بعد از روشن کردن فر، کف سینی شیرینی پزی یا رولت را که در لوازم قنادی ها با جنس آلومینیومی، گالوانیزه یا تفلون به فروش می رسد کاغذ روغنی، ورق تفلون یا مت سیلیکونی انداخته و آماده بگذارید.

آرد، پودر قند، آرد سمولینا، آرد نخودچی، نمک و پودر هل را با هم در کاسه ای بریزید، با ویسک یا همزن دستی به خوبی هم بزنید و بعد با هم یک یا دو دور الک کنید. سپس روغن جامد را اندازه گیری کرده، به مواد خشک اضافه کنید و با ویسک یا دور کند همزن برقی هم بزنید تا مواد به شکل خرده نان در بیاید. حالا باید خمیر را ورز دهید.

برای ورز این خمیر دو راه وجود دارد، اولی ورز سایشی است، بدین صورت که از مواد برداشته، بین دو دست بگذارید و پاشنه دست را روی خمیر بکشید تا چربی به خورد مواد خشک رفته و مواد منسجم شوند. راه دوم آن است که مواد را در غذاساز بریزید و پالس های کوتاه بزنید تا خمیر منسجم شود.

وقتی خمیر منسجم شد، از خمیر نکه های ۱۰ تا ۱۲ گرمی جدا کنید. در دست گرد کنید و وسط خمیر را کمی با انگشت اشاره فشار داده و حفره ای ایجاد کنید.

در این مرحله امکان ترک خوردن خمیر وجود دارد که در صورت عمیق نبودن طبیعی است. شیرینی ها را با فاصله روی سینی بچینید.

با یک قاشق کوچک، در حفره ها پودر پسته ریخته و با پشت قاشق کمی روی پودر پسته را فشار دهید تا بچسبند. شیرینی ها را ۱۲ تا ۱۵ دقیقه در فر از پیش گرم شده بپزید تا یک درجه تیره شده و ترک هایی روی شیرینی ایجاد شود.

قبل از گذاشتن سینی شیرینی در فر به نکات زیر دقت کنید:

در تهیه شیرینی سنتی با این دسته از روغن ها، دو مرحله مهم باید رعایت شود. اول اینکه روغن را صاف کنید و دوم اینکه از کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) به همراه روغن صاف شده خود استفاده کنید. به این شکل که ۳۰ درصد از حجم روغن گفته شده در دستور را از مارگارین استفاده می کنید تا مشکل بی کیفیتی روغن و عدم انسجام خمیر برطرف شود. یعنی اگر مثلاً میزان روغن ذکر شده در دستور ۱۰۰ گرم است، ۳۰ گرم مارگارین و ۷۰ گرم روغن جامدی را که صاف کرده اید به همراه هم استفاده کنید.

دقت کنید که روی بسته مارگارین عبارت کم چرب نوشته نشده باشد. برای استفاده از مارگارین به همراه روغن جامد صاف شده، کافی است هر دو را در کاسه ای بریزید، یک دقیقه با دور کند همزن بزنید تا یکدست شوند و بعد باقی مراحل را طبق دستور انجام دهید. یعنی نیازی به صاف کردن مجدد روغن به همراه مارگارین نیست.

در استفاده از روغن جامد صاف شده، می توانید به جای همراه کردن ۳۰ درصد مارگارین سوپرمارکتی، از ۳۰ درصد روغن صاف که در لوازم قنادی ها با نام روغن ۵۰ به فروش می رسد، به همان شیوه استفاده کنید.

یعنی برای ۱۰۰ گرم روغن گفته شده در دستور، ۳۰ گرم روغن صاف بریزید و ۷۰ گرم روغن نباتی را که یک دور صاف کرده اید همراه با آن استفاده کنید. در زمان خریداری روغن جامد دقت کنید که روغن مد نظر در دستور روغن نباتی (گیاهی) است، نه روغن حیوانی جامد.

طرز تهیه نان بیسکوئیتی

فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد معادل ۳۵۰ درجه فارنهایت یا درجه ۴ فر روشن کنید. اگر از فر گازی یا برقی استفاده می کنید، سینی های خود فر را خارج کنید و توری فر را در طبقه مناسب

