

نازنین مسیح آبادی  
کلاس دوم خانم سیدیان

نان

# مواد لازم:

1 كيلو	آرد
15 گرم	شکر
12 گرم	نمک
10 گرم	روغن
5 گرم	بهبود دهنده
20 گرم	خمیر مایه
550 تا 600 گرم	آب
به میزان کافی	کنجد

# مواد تشکیل دهنده ی خمیر :

آب و خمیر مایه و آرد و نمک ✕



# سپس مواد را به صورت خمیر در میاوریم.



بعد آنرا پهن میکنیم و کنجد را روی آن می پاشیم



سپس آنرا به تنور منتقل میکنیم.



# از انواع نان:







**بربری** از جمله نان‌هایی است که میان ما ایرانیها ✘  
طرفدار زیادی دارد و بخصوص **به** همراه پنیر تبریز  
یک صبحانه جانانه خواهد شد. امروز **سرآشپز** ما  
می‌خواهد طرز تهیه این نان **خوشمزه** را در خانه  
آموزش دهد

## × طرز تهیه :

ابتدا آرد، نمک، شکر و بهبود دهندۀ و خمیر مایه را با هم مخلوط می کنیم.

سپس آب را کم کم می ریزیم تا خمیر تشکیل شود .  
به مدت ۴ دقیقه خمیر را ورز می دهیم و بعد روغن را اضافه می کنیم و ۴ دقیقه دیگر ورز می دهیم و به خمیر ۱۵ دقیقه استراحت می دهیم.

خمیر را چانه گیری می کنیم و به چانه ها استراحت می دهیم و سپس آنها را پهن می کنیم و اجازه می دهیم تا به سه برابر حجم خود برسد.

بعد آنها را داخل فر با دمای ۲۴۰ یا ۲۳۰ درجه به مدت تقریباً ۱۲ دقیقه می گذاریم تا پخته شود و البته قبل از گذاشتن در فر می توانیم روی نان ها هم از تخم مرغ استفاده کنیم و روز آن کنجد هم بپاشیم

# و در آخر مواد لازم برای تهیه ی کیک کشمشی:

رنده پوست لیمو ترش	1/2 و 1 قاشق چایخوری
نمک	1 قاشق چایخوری
کره	100 گرم
تخم مرغ	2 عدد
شیر ولرم	1/2 و 1 بیمانه
شکر	1/3 بیمانه
پودر خمیر ترش	30 گرم
آرد	500 گرم حدود 5 بیمانه
کشمش	100 گرم
آب لیمو ترش تازه	2 قاشق سوپخوری

# پایان

