M A A M O U L

Ingredients
For Maamoul dough:
1kilo grams of farkha flour
1 cup of flour
1/2 kilo grams of ghee
1 teaspoon of yeast
1/4 small teaspoon of Sodium carbonate
200 grams of sugar
1cup and half cup of water
For Ajwa filling:
Crushed ajwa
1 big tablespoon of ghee
1 small teaspoon crushed cardamom
For wanut filling:
Crushed walnuts
1 big tablespoon of ghee
1/2 cup of sugar syrup
7 drops of blossom water
For pistachio filling:
Crushed pistachio
1 big tablespoon of ghee
1/2 cup of sugar syrup
7 drops of rose water
For sugar syrup:
2 cup of sugar
1cup of water
Lemon slice

Directions

لتحضير عجينة المعمول : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه طحين فرخة ، طحين ابيض ، خميرة ، كربونة ، سكر ، سمنة ثم نقوم بعجن المكونات مع بعضهم، ومن ثم ننزل عليهم بالماء (بتعملوا حفرة بنص العجينة وبتضيفوا المي فيها وبتبلعوا العجينة تبليع مو عجن تعجنوها)، ثم نغطي العجينة بورق نايلون ونضعها في الثلاجة (البراد) ونتركها لمدة ساعة تقريباً حتى ترتاح . لتحضير حشوة العجوة : اولاً نضع في وعاء عجوة مفرومة ناعم ونضع عليهم هيل ناعم ، سمنة ، ونقوم بخلط المكونات مع بعضها . لتحضير حشوة الجوز : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه جوز مجروش ونضع عليهم سمنة ، قطر ، ماء إلزهر ونقوم بخلط المكونات مع بعضهم ونترك الحشوة في الثلاجة (البراد) حتى ترتاح (لحتى يروح الدبق منها) .
لتحضير حشوة الفستق : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه فستق مجروش ونضع عليهم سمنة ، قطر ، ماء الورد ونقوم بخلط المكونات مع بعضها ونترك الحشوة في الثلاجة حتى ترتاح (لحتى يروح الدبق منها) . مرحلة تشكيل المعمول : ((بعد ما تعجنوا الجوز والفستق وتحطوهم بالبراد لحتى ينشفوا بصيروا يدعبلوا معكم بسهولة)؛ (ثم نقوم بعجن العجوة وتشكيلها لكرات ، بتدعبلوا العجوة لتصبح جاهزة لحشي المعمول))، نقوم بإخراج العجينة من الثلاجة (بطالعوا شقفة شقفة من الثلاجة) ثم نقوم بحشي العجينة في القوالب الخاصة للمعمول في الحشوات السابقة ونضعهم في صينية الفرن ، ثم نضع الصينية في الفرن (بتكونوا مشغلين الفرن على حرارة 250 فوق وتحت ، وبتصيروا تدورا الصينية كل شوي مشان ما تحترق)، ونقوم بشويهم حتى يصبح لون المعمول اشقر ، وبعدها يصبح المعمول جاهزاً . (1. نصائح للمعمول : الخفة بشغل عجينة المعمول , (2. التغبير : يعني دائماً بتغبروا القالب بالطحين تغبير بس مو تطحين).

C H E F O M A R

Bon Apetit!