

Ingredients

3 tablespoon of yogurt

Cup of water (200ml)

Cup of milk (200 ml)

2 packets of yeast (20 grams of yeast)

4 tablespoon of sugar

7 cups and half of flour (750 grams)

A half cup of cocoa (50 grams)

Baking powder packet (10 grams)

A pinch of salt

A half cup of vegetable oil (100 ml)

100 grams of butter

Chocolate granules (quantity as desired)

Soft hazelnuts (quantity as desired or without)

Directions

لتحضير خليط الخميرة : نضع في وعاء ماء، حليب ، ظرفين خميرة ، سكر ثم نرفع الوعاء على النار حتى ذوبان المكونات . لتحضير العجينة الأولى: نأتي بوعاء ونضع فيه طحين متعدد الاستعمالات 4 كاسات (سعة كل كاسة 100 غ) من الطحين، نص ظرف بيكينغ باوذر ، رشة ملح ، ملعقة ونصف لبن زبادي ، كاسة من خليط الخميرة ، ربع كاسة زيت وبعدها نقوم بعجن المكونات جميعها ، ثم نغلف الوعاء بورق نايلون ونضعه في الفرن (حتى تختمر العجينة). لتحضير العجينة الثانية: في وعاء آخر نضع 3 كاسات ونصف من الطحين (سعة كل كاسة 100 غ) ، كاكاو ، نصف ظرف بيكينغ باوذر ، رشة ملح ، كاسة من خليط الخميرة ، ملعقة ونصف لبن زبادي ، ثم نضع كاسة من الوعاء الذي رفعناه على النار) في كلا الوعاءين، ربع كاسة زيت ، ثم نقوم بعجن المكونات جميعها جيداً ، ثم نقوم بتغليف الوعاء بورق نايلون ونضعه في الفرن (حتى تختمر العجينة) . طريقة التطبيق : نقوم بفرد كلا العجنتين بالشوبك ونجعلهما نفس الحجم ثم نضعهما فوق بعضهما البعض، ونضع بين الطبقتين زبدة حيواني بحرارة الغرفة (للطراوة) ، ثم نحشيها بندق (أو اي نوع مكسرات حسب الرغبة) وحببات شوكولا فوق البندق ، ثم نلفها على شكل رول، وتترك مسافة من العجينة ونقوم بتقطيعها بالعرض لأصابع وبعدها نقوم بلف كل قسم من الأصابع ، ومن ثم تكمل لف العجينة للنهاية ونضعها في قالب خاص للحرارة و مدهون بالقليل من الزبدة ، وبعدها ندخلها الفرن على حرارة 100 درجة مئوية على الرف الاول من الأسفل لمدة ربع ساعة ، (وعندما تنفخ العجينة) نرفع حرارة الفرن لدرجة حرارة 180 (فقط من تحت) ونضعها على الرف التالي من الأسفل وتركها حتى الاستواء (ما بتشغلوا الفرن من فوق مشان ماياخذ الوجه لون معكم) ، و بالعجينة الزائدة نصنع كرات من عجينة الكاكاو ومن العجينة السادة ونضعهم بشكل عشوائي فوق بعض في قالب كيك مستطيل ونضعه في الفرن في الأسفل على حرارة 100 حتى تختمر ونكرر نفس الطريقة الأولى ، ((وبعد مرور نصف ساعة من وضعها في الفرن)، (اول ربع ساعة على درجة حرارة 100 وربع ساعة الثانية على 180))، وعندما تنضج نخرجها من الفرن و ندهن وجهها بالقليل من العسل، ثم تصح جاهزة للتقديم.