

## نان باقلوا خوشمزه و مقوی



دستور پخت	مواد لازم
<p style="text-align: center;"><b>نان باقلوا خوشمزه و مقوی</b></p> <p>ابتدا آرد را سه بار الک میکنیم. آرد و شکر و خمیر مایه و نمک و پودر ها را مخلوط کرده وسط مواد خشک را گود کرده. کره آب شده و خنک شده را با تخم مرغ و شیر ولرم وسط مواد خشک میریزیم و با همزن سرمخصوص خمیر شروع میکنیم به همزدن تا زمانی که خمیر یکدست شود. (اگر خمیر شل بود کمی آرد و اگر سفت بود کمی آب اضافه میکنیم). بعد حدود ۷ الی ۸ دقیقه باید ورز بخورد. بادست این زمان دوبرابر میشود. یا اینکه میتوانیم ۱۰۰ مرتبه خمیر را روی سطح کار بکوبیم. سپس خمیر را روی ظرفی قرار داده و روی خمیر را میپوشانیم و در جای گرم یک ساعت استراحت میدهیم تا حجمش دو برابر شود. بعد از استراحت کف دست را باروغن چرب میکنیم، خمیر را ورز داده تا پفش بخوابد. خمیر را به ۴ قسمت تقسیم میکنیم. هر قسمت رابه صورت بیضی شکل باز کنید. به ضخامت نیم سانت و عرض تقریبی ده سانتی و طول هر چقدر که شد. یک طرف خمیر رابا مواد میانی پر کرده و خمیر را از طول رول میکنیم. خمیر رول شده را مثل حلزون در ظرفی که چرب کرده ایم میگذاریم. بقیه راهم به همین شکل انجام داده و ادامه خمیر قبلی میگذاریم. باید جا برای پف کردنش بگذارید و زیاد به هم نجسباندید. دوباره ۲۰ دقیقه دیگر روی ظرف را پوشانده و استراحت میدهیم. بعد در فر از قبل گرم شده قرار میدهیم به مدت ۲۵ دقیقه. البته باید چک شود اگر زیر نان طلایی رنگ شده و خام نیست نشانه پخت نان است. میتوانیم روی نان را هم یکی دو دقیقه گریل کنیم.</p> <p>بعد از پخت نان را از فر درآورده با سیخ سوراخ سوراخ میکنیم و شربت خنک شده را روی نان داغ میریزیم.</p> <p style="text-align: center;"><b>طرز تهیه شربت:</b></p> <p>شکر ۱ پیمانه را با نصف پیمانه آب میجوشانیم تا غلیظ شود و بعد چند قاشق زعفران دم کرده و کمی پودر هل اضافه کرده و اجازه دهید خنک شود.</p>	<p>مواد لازم:</p> <p>آرد سفید ۳ پیمانه . شکر ۴/۱ پیمانه . خمیر مایه ۱ قاشق غذاخوری . نمک پودر هل . ۴/۱ قاشق چایخوری قاشق مرباخوری . کره ۷۰ گرم . تخم مرغ ۱ عدد . شیر ولرم ۱ پیمانه</p> <p style="text-align: center;"><b>برای مواد میانی :</b></p> <p>گردو و شکر هر کدام نیم پیمانه (میتوان از مخلوط گردو و پسته استفاده کرد)</p> <p>کره نرم شده ۵۰ گرم . گلاب ۲ قاشق غذاخوری . پودر هل و دارچین کمی همه مواد میانی را در مخلوط کن ریخته تا باهم مخلوط شوند.</p>