طرز پخت نان تر رضوی

10 دی 1400

گروه فوت و فن "مادران ودختران " : امروزه در بیشتر کشورهای دنیا اغذیه قدیمی و سنتی جای خود را به غذاهای حاضری و بی محتوا داده اند و اکنون بر ما زنان و مادران ایرانی است که با یادگیری و طبخ غذاهای سنتی و با ارزش ایرانی ذائقه خانواده را به سوی غذاهای سالم و مغذی سوق دهیم. از این رهگذر زنان ایرانی می توانند با حفظ اصالت و با ایجاد تعامل فرهنگی، انواع غذاها و شیرینی جات و دسرهای دیگر کشورها را بیاموزند و هنر آشپزی ایرانی را نیز به آنان ارائه دهند.

نان تر رضوی

مواد لازم:

آرد: 3 پیمانه

پودر قند: 7 قاشق غذاخوری

بکینگ پودر: 1 قاشق مرباخوری

زرده تخم مرغ: 2 عدد

تخم مرغ کامل (زرده و سفیده): 1 عدد

کره: 150 گرم

مواد لازم برای روی نان تر

خلال بادام: 1 پیمانه

مارمالاد سیب: 1 پیمانه

زرده تخم مرغ: 2 عدد

شیر: 2 قاشق غذاخوری

پودر قند: 1 قاشق چای خوری

طرز تهیه

کره را که به دمای محیط رسیده و نرم شده با پودر قند می زنیم، سپس تخم مرغ کامل را به مواد اضافه می کنیم و با هم زن آن را به هم می زنیم و به تدریج زرده های تخم مرغ را به آن اضافه می کنیم تا مایع صاف و یکدستی به دست بیاید.

آرد را با بکینگ پودر مخلوط کرده و سه بار الک می کنیم تا بافت آن از هم جدا شود.

آرد را به مایع اضافه می کنیم و با دست ورز می دهیم تا خمیر لطیفی به دست بیاید. البته ورز دادن را تا حدی ادامه می دهیم که خمیر به روغن نیاید (چرا که اگر خمیر به روغن بیاید شیرینی شما ریز خواهد شد و خمیر بریده می شود).

31 خمیر آماده را درون کیسه فریزر می گذاریم و داخل فریزر قرار می دهیم تا کمی ببندد و بقیه خمیر را در سینی فر به صورت یکنواخت پهن می کنیم. روی خمیر را با مارمالاد سیب می پوشانیم و سپس خلال بادام را روی سطح شیرینی می ریزیم.

حالا خمیری که درون فریزر بود را بیرون می آوریم و رنده می کنیم تا روی شیرینی را بپوشاند.

* لازم است این نکته را یادآور شویم که برای رنده کردن خمیر، دست را به صورت عمودی و با فاصله روی شیرینی می گیریم و به صورت ضربه ای خمیر را رنده می کنیم تا خمیر به صورت یکنواخت و یک شکل سطح شیرینی را بپوشاند.

وقتی که خمیرِ رنده شده سطح شیرینی را پوشاند زرده تخم مرغ، شیر و پودر قند را با هم مخلوط می کنیم و به هم می زنیم و با برس به صورت ضربه ای روی سطح شیرینی می ریزیم.

شیرینی را داخل فری که از قبل روشن کرده ایم در دمای 180 درجه F یا 350 درجه C به مدت 45 دقیقه الی یک ساعت قرار می دهیم تا روی آن طلایی شود.

پس از آماده شدن شیرینی آن را برش داده و در ظرف می چینیم.