

خبز باللحم المفروم والجبن



- المقادير: للعجين $1\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من الخميرة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من السكر 2 كوب من الماء الدافئ 4 أكواب من الدقيق $\frac{1}{4}$ أكواب من الدقيق $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون للحم المفروم $\frac{1}{2}$ كيلوغرام من اللحم المفروم (ضأن أو بقري) 1 بصلة متوسطة مفرومة 1 ملعقة كبيرة من الزيت، $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البهارات المطحونة (إختياري) 2 ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم (مارينارا) $\frac{1}{4}$ كوب من جبن الموزاريلا، مبشور - الطريقة: للعجين:
 - تُخلط الخميرة والسكر في $\frac{1}{2}$ كوب من الماء الدافئ، وتُترك لمدة 5 دقائق حتى تتفاعل.
 - يوضح الدقيق بنوعيه مع الملح في العجان الكهربائي على سرعة بطيئة.
 - يُضاف الزيت وخليط الخميرة والمتبقي من الماء تدريجياً، ويُعجن الخليط على سرعة متوسطة لمدة 15 دقيقة حتى نحصل على كتلة واحدة مطاطية وناعمة.
 - يضع العجين في وعاء مدهون بقليل من الزيت ويغطى ويترك لمدة ساعة ليختمر أو حتى يتضاعف حجمه.
 - يسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية، للحم المفروم: • يضع اللحم على نار متوسطة مع التقليب حتى يتغير لونه، ويتم التخلص من أي دهون تنتج عن الطهو.
 - يُضاف البصل والزيت مع التقليب، ويُتبّل الخليط بالملح والفلفل والبهارات لمدة خمس دقائق أو حتى يُصبح لونه ذهبياً.
 - يُرفع الخليط جانباً، ويُترك ليبرد قليلاً.
 - لعمل الخبز: • يرفع العجين بحرص من الوعاء.

- ويوضع على صاج فرن مرشوش بقليل من الدقيق مع الحرص على الاحتفاظ بشكل الكرة.
- يضغط على كرة العجين قليلاً من الوسط لعمل تجويف. • يوضع مقدار 3 ملاعق كبيرة من خليط اللحم في التجويف، ثمّ يغطى بصلصة المارينارا والجبن المبشور. • يغطى ويترك ليختمر مرة أخرى نحو 15 دقيقة. • يخبز في الفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى يصبح لون الخبز ذهبياً ويسيل الجبن. • يترك الخبز ليبرد قليلاً، ثمّ يوضع في طبق التقديم. • لتحضير صلصة الطماطم الأساسية (المارينارا)، يُقلب البصل والثوم المفروم في قليل من زيت الزيتون الساخن ثمّ تُضاف طماطم طازجة مهروسة، تترك حتى تركز الصلصة ثمّ تُهرس ناعماً وتُتبّل بالملح والفلفل.