

## طريقة عمل العيش الفينو



الجمعة 17 فبراير 2017 02:02 م

### المقادير

1/2 كيلو غرام دقيق فينو  
1 كوب سكر  
1 1/2 ملعقة كبيرة الخميرة  
1/4 كوب زيت  
1 كوب ماء دافئ  
يضاف ماء للعجين حسب الحاجة

### طريقة التحضير

10 دقيقة

ناخذ كوب دقيق من النصف كيلو دقيق ونضيف اليه الخميره والسكر وكوب الماء الدافئ ونتركهم ليختمروا لمدة 10 دقائق

بعد ان يختمر الخليط السابق نضيف اليه باقي كميته الدقيق و1/4 كوب الزيت ونضيف ماء حسب حاجه العجينه أي الى حين تجدي العجينه لا تلتصق بيدكي ثم تقطع العجينه علي شكل اصابع فينو او كايزر الهامبرجر

ثم توضع أصابع العجين على صواني مدهونه بالزيت وتترك لتختمر في مكان دافئ لمدة ساعه تقريبا ثم تُخبز في فرن حامي حتي يحمر العيش من اعلي واسفل