

HALAL

Robert

حلال



## سندويتش من خبز الجزر Carrot Bread Sandwich

### Carrot Bread ingredients:

- 50g butter
- 4 dl milk
- 1 dl junket
- 50g yeast
- 2 teaspoon coarse salt and 2 sugar
- 2 carrots, grated
- 50g wheat bran
- 800g flour
- Zatar spice
- 1 whipped egg

### Sandwich ingredients:

- Robert Chicken Luncheon Meat
- Cream cheese mixed with chive
- Tomato, salad, red onions, pickles

### Baking method:

1. Melt butter, add milk and junket.
2. Add remaining ingredients, knead the dough and let it rise.
3. Roll out in a square of 50 x 30, cut in 20 squares and let it rise again.
4. Brush with egg and sprinkle zatar and bake for 20 minutes at 200° C.

Slice bread and make the sandwich with the sandwich ingredients. Enjoy!

### مكونات خبز الجزر:

- ٥٠ جرام زبدة
- ٤ ديسيلتر من الحليب
- ١ ديسيلتر من اللبن الحائر الجلي (جانكت)
- ٥٠ جرام خميرة
- ملعقتين صغيرتين من الملح الخشن وملعقتين صغيرتين من السكر
- جزرتين مبشورتين
- ٥٠ جرام نخالة قمح
- ٨٠٠ جرام دقيق
- زعر
- بيضة مخفوقة
- مكونات السندويتش:
- لانشون دجاج روبرت
- جبنه كريمة ممزوجة بورق البصل
- طماطم وخس وبصل أحمر ومخلل

### طريقة الخبز:

- ١- تذاب الزبدة في وعاء على النار ويضاف الحليب واللبن الحائر الجلي (جانكت).
- ٢- تضاف بقية المكونات وتعجن العجينة وترك لتخمر .
- ٣- تفرد العجينة على شكل مربع مفاسه ٣٠ x ٥٠. وتقطع إلى ٢٠ قطعة مربعة وترك هذه القطع لتخمر مرة ثانية.
- ٤- تدهن كل قطعة بالبيض وينثر فوقها الزعر وتوضع في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة عند ٢٠٠ درجة مئوية.
- يقطع الخبز إلى شرائح ويحضر السندويتش باستخدام مكوناته. وبالهناء والشفاء!