

## تحضير خبز الروتي بكريمة أوفومالتين المقرمشة

- 1 ضعي دقيق القمح الكامل في وعاء خلط كبير، وأضيفي الملح والزيت، حسب الحاجة. أضيفي المياة الدافئة بقدر قليل في كل مرة لتشكلي عجينة متوسطة اللين. لا تبالي في العجن.
- 2 اعجني الخليط لمرة واحدة، وقسميه إلى كرات بحجم كرة الجولف. سخني الصاج أو المقلدة على درجة متوسطة.
- 3 غري كرة واحدة بدقيق القمح الكامل حتى تتغلف به ودحرجيها عبر أسطوانة رفيعة. وإذا تطلب الأمر، فاستخدمي المزيد من الدقيق الجاف لمنعها من الالتصاق بالسطح الذي تتم الدحرجة عليه.
- 4 هزي أو افركي الدقيق الزائد من خبز الروتي وضعيه على الصاج الساخن. اقلبيه على الجانب الآخر بمجرد رؤيتك للفقايق تظهر على السطح. دعيه يُطهى لمدة من 10 ثوانٍ إلى 15 ثانية.
- 5 اضغطي برفق على جميع أنحاء خبز الروتي باستخدام منشفة ورقية مُجعدة أو قطعة قماش نظيفة بالمطبخ. هذا سيساعد على انتفاخ خبز الروتي. أخرجيه من الصاج بمجرد تغير لونه إلى اللون البني القريب من الذهبي على كلا جانبيه.
- 6 ضعي خبز الروتي المطهو في طبق، وافردى 15 جم من الكريمة المقرمشة عليه، ولفي خبز الروتي على الكريمة التي بداخله حتى يشكل لفافة يمكن تقديمها للأكل مع فاكهة طازجة مقطعة من اختيارك.

### المكونات

- دقيق قمح كامل - كوبان
- ملح - 1/2 ملعقة (اختياري)
- زيت - 4 ملاعق (اختياري)
- مياه دافئة - 3/4 كوب
- دقيق قمح كامل - لدحرجة العجينة وتغييرها
- كريمة مقرمشة - 60 جم
- فاكهة من اختيارك
- لتحضير هذه الوصفة اللذيذة، 15 جرامًا من الكريمة المقرمشة لكل شخص كافية للاستمتاع!



ovomaltine

## خبز الروتي مع الكريمة المقرمشة

