

ناگت

مواد لازم :

ران مرغ ۳۰۰ گرم

سیر ۴-۵ حبه

سینه مرغ ۵۰۰ گرم

خمیر نان باگت ۱۵۰ گرم

سس خردل تند ۱ ق غ

پنیر گودا ۴ ورق (۶۰ - ۷۰ گرم)

عصاره مرغ ۱ عدد

کره ۴۰ گرم

آب ۸ ق غ

نمک ۱ ق چ

شیر خشک ۳۵ گرم

نشاسته گندم ۴۰ گرم

ادویه ناگت ۳۰ گرم

پودر سوخاری به میزان لازم

مقداری آرد گندم برای پهن کردن خمیر

(پودر سیر ۱/۵ ق چ , پودر پیاز ۱/۵ ق چ , پودر زنجبیل ۱/۲ ق چ , ریشه جوز ۱/۴ ق چ , فلفل سفید یا

سیاه ۱/۴ ق چ , پودر آویشن ۱ ق چ)



طرز تهیه :

ابتدا آب را روی نان ها بریزین و ورز بدین تا کاملا خمیر بشه و کنار میذاریم . مرغ + سیر + نمک + را با ۲ الی ۳ دقیقه با دستگاه هم بزنین تا مواد باهم ترکیب و خمیر شود و بعد بقیه مواد را اضافه کنین و هم بزنین تا کاملا یکدست شود . بعد از ترکیب و یکدست شدن مواد را داخل ظرف درب دار بریزین و ۱ الی ۲ ساعت داخل یخچال بذارین تا استراحت کنین .

داخل قالبتون یک لایه نازک آردپاشی بکنین و خمیر را به قطر نیم ساعت مطابق ویدیو در سطح قالب پخش کنین . و مجدد روی سطح مواد هم آرد بپاشین و ۱ الی ۲ ساعت تو فریزر بذارین تا نیمه منجمد شود . نیمه منجمد شدن مواد باعث میشود راحت و تمیز برش بخورد و بعد از نیمه منجمد شدن میتونین با چاقو یا کاتر به برشهای مورد نظرتون تقسیم کنین . و با اضافات مواد مجدد مراحل تکرار کنین و مطابق فیلم عمل کنین . بعد از شکل دادن ناگت ها آماده کاور کردن هست و میتونین در تخم مرغ و یا چسب بتر بزنین و بعد در پودر سوخاری بغلطانید و بعد میتوانید در روغن سرخ کنین .

در صورتی که خواستین بسته بندی کنین حتما بین لایه ها نایلون یا کاغذ روغنی بذارین و حتما در ظرف در بسته بذارین و بعد فریز کنین .

برای سرخ کردن حتما اجازه بدین که که روغن کامل داغ شود و بعد ناگتهای نیمه منجمد را در روغن قرار بدین . و هر طرف ۳ الی ۴ دقیقه سرخ کنید کافی هست .

*اگر قطر ناگت بیشتر نیم سانت بود . میزان روغن و زمان پخت را بیشتر کنید .

*برای تهیه ناگت بوقلمون میتونین به جای ران و سینه مرغ از ران و سینه بوقلمون استفاده کنین .

*بهتره برای ناگت از مرغ تازه استفاده کنین . و در صورت استفاده از مرغ یخی کیفیت محصول پایین میاد .

*برای تهیه ناگت از پنیر گودا استفاده کنین و در صورت نداشتن از پنیر پیتزا و پنیر موزارلا استفاده کنین .

*دقت کنین در زمان مصرف مرغ کاملا خنک باشد .

*در صورت استفاده از مرغ تازه میتونین خمیر ناگت ۲ روز در یخچال و در ظرف دربسته نگهداری کنین .

*ماندگاری ناگت خام ۲-۳ روز در یخچال و ۵-۶ روز در فریزر هست

*مقدار مواد اولیه تقریباً ۳۵ تا ۴۰ عدد ناگت میدهد .

*برای کار با چرخ گوشت ابتدا گوشت و سیر رنده شده رو ۲ بار با پنجره ریز چرخ کنید و بعد سایر مواد را اضافه کنید و ۲-۳ مرحله دیگه چرخ کنید تا یکدست شود .

مهدیه جندی
FOOD_FAAST