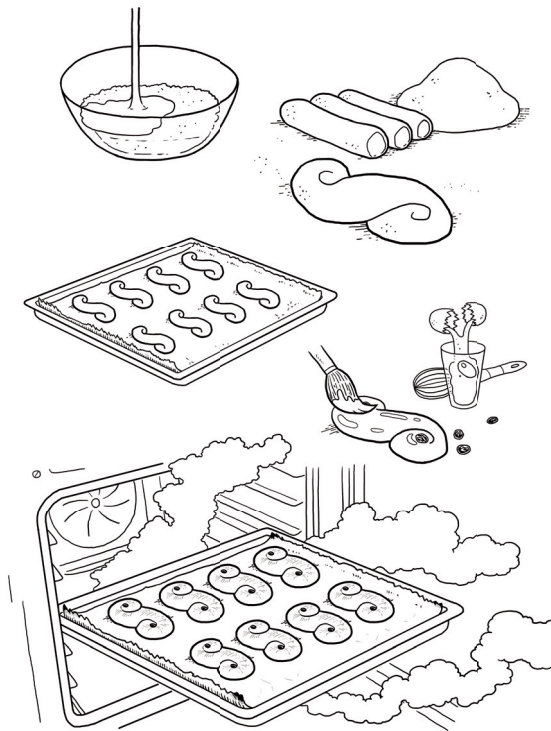


کلوچه روز لوسیا

این کلوچه را فقط در روز لوسیا که ۱۳ دسامبر است می پزند. این کلوچه شبیه کلوچه های دیگر از جمله کلوچه کشمش است، اما باید زرد رنگ باشد.

برای اینکه این کلوچه زرد رنگ شود و مزه ی خود را داشته باشد، از زعفران استفاده می کنیم. زعفران گران است. ما می توانیم از زردچوبه استفاده کنیم. کلوچه روز لوسیا با کشمش تزیین می شود.



مواد لازم برای پختن این کلوچه:

- ۲۲ گرم مسکه یا مارگارین
- ۵ دیسی لیتر شیر
- یک چهارم گرم زعفران یا زردچوبه
- حدود یک قاشق نمک
- دو دیسی لیتر شکر
- حدود یک کیلو آرد گندم
- یک تخم مرغ برای جلا دادن
- کشمش برای تزیین

روش آماده کردن خمیر:

۱. روغن را آب کرده و با شیر مخلوط کن. ترکیب این دو را تا حدود ۳۷ درجه گرم کن.
۲. زعفران یا زردچوبه را در شیر بخوبی مخلوط کن.
۳. آرد، شکر، نمک و مایه خمیر را در یک طرف قرار بده.
۴. ترکیب شیر و روغن را در ظرف بریز و آن را با آرد، شکر، نمک و مایه خمیر بخوبی مخلوط کن تا وقتی که سفید و لغزنده شود.
۵. یک حوله روی ظرف قرار بده و آن را برای مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه بگذار. بعد از این مدت باید مقدار آن دو برابر شده باشد.

شکل دادن کلوچه روز لوسیا

۱. خمیر را روی میز بگذار. کمی آرد روی میز بپاش. خمیر را به قسمت های کوچک تر تقسیم کن. قسمت های کوچک خمیر را عقب و جلو ببر و آن ها را مانند کلوچه روز لوسیا فرم بده.
۲. سپس آن را روی قاب داش که روی آن کاغذ مخصوص پختن است قرار بده. بگذار آن ها به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه به همان شکل باشند تا باد کرده و برآمده شوند.
۳. تخم مرغ را در یک گیلایس ریخته و با یک قاشق شور بده. سپس تخم مرغ را روی تمام کلوچه های روز لوسیا بمال. بعد آن ها را با کشمش تزیین کن.
۴. بعد کلوچه ها را داخل اجاق / داش قرار بده و بگذار در حرارت ۲۲۵ درجه، حدود ۸ تا ۱۰ دقیقه پخته و درخشان شوند.