

Përgatitja e meshës



Buka e meshës është mjeshtëri. Duhet durim dhe besim. Provo dhe do të shohësh se gëzimi është i pamasë.

Përbërësit:

750 g miell (i fortë dhe i butë bashkë), 1 lugë çaji kripë, maja sa një kokërr qiqër, 3 filxhanë çaji ujë pak të ngrohtë. Para se të fillojmë, lyejmë fundin dhe anët e tepsisë me miell ose, nëse kemi dyllë, ngrohim tepsinë dhe e lyejmë me të. Me një pecetë të pastër mbledhim yndyrën e tepërt.

Përgatitja:

Bërja e brumit

Në një enë mesatare hedhim miellin e situr. Marrim një filxhan me pak ujë të vakët, tretim aty majanë dhe kripën, i hedhim këto brenda në miell dhe fillojmë të punojmë brumin me fuqi dhe ritëm të shpejtë. E punojmë pa u ndalur për 15-20 minuta, duke lagur herë pas here duart me ujin që na ka mbetur, por kujdes, brumi të mos bëhet i butë.

Mbështjellja

Veprimi i dytë është mbështjella sipër një tavoline me sipërfaqe të lëmuar. Marrim brumin me të dyja duart dhe me anë të gishtërinjve e rrotullojmë të gjithin, e përsëritim këtë veprim disa herë, derisa brumi të bëhet i lëmuar brenda dhe jashtë, si sipërfaqja e mermerit. Brenda 10-15 minutash, ai do të jetë gati. I japim formë të rrumbullakët dhe e vendosim në tepsinë e lyer me dyllë. Punimi i brumit, siç duhet, siguron dhe suksesin e meshanikut.

Vulosja me meshanik

Bukën e meshës e mbulojmë me një pecetë të pastër dhe ashtu siç e kemi e mbështjellim me një rrobë të ngrohtë. E lëmë 10 minuta sa të zërë një kore të hollë. E zbulojmë dhe me meshanik bëjmë shenjën e Kryqit. Para se ta vendosim meshanikun, e lyejmë me miell, e shkundim, pastaj e vendosim në qendër të bukës së meshës dhe e shtypim me forcë pa e lëvizur, në thellësi deri një gisht, në mënyrë që vula të dalë mirë. Duke shtypur me gishtin e madh të dorës së djathtë meshanikun, me dorën tjetër fillojmë ta ngremë atë, në mënyrë që të marrë ajër dhe të shkëputet lehtë.

Ardhja e brumit

Mbulojmë bukën e meshës me pecetën e pastër, e mbështjellim me mbulesa të ngrohta, që të vijë. E lëmë kështu gati 2 orë. Gjatë kësaj kohe, 1-2 herë, ngremë mbulesën që të shohim nëse ka ardhur brumi.

Pjekja

Një çerek ore para se brumi i meshës të vijë, ngrohim furrën në 300°C. Para se ta futim në të, me një gjilpërë metalike të gjatë, bëjmë vrima sipër bukës së meshës, sa gjilpëra të prekë fundin, në këto pika të vulës: në katër cepat e pjesës qendrore (Qengjit) dhe në periferi. Lëvizim lehtë mbi meshë pëllëmbën e dorës, në formë rrethore, në mënyrë që të dalë ajri; dhe e futim në furrë në temperaturën 250°C, duke bërë kujdes të mos digjet. Kur të ketë marrë ngjyrë, e mbulojmë me një letër të dyfishtë varaku dhe e ulim temperaturën në 200°C. E lëmë të piqet për 35 minuta në 200°C dhe për 35 minuta të tjera në 150°C. Pastaj fikim sobën dhe e

lëmë brenda në furrë për 10 minuta të tjera, që të kullojë. E nxjerrim nga tepsia e dyllosur dhe e mbështjellim me peceta të pastra. Tepsinë nuk e lajmë, mund ta përdorim për të pjekur bukë të tjera meshe pa e dyllosur përsëri. Gjithashtu, enët që përdorim për këtë punë, nuk i përdorim për asgjë tjetër.

— facebook.com/koash1991