

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



από γενιά σε γενιά το ίδιο αλεύρι

2ⁿ

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ



Σπιτικές Συνταγές



από τους μύλους
που εμπιστεύεστε!

• ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ •

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

από γενιά σε γενιά το ίδιο αλεύρι

ΤΟ ΚΑΛΟ ΑΛΕΥΡΙ ΘΕΛΕΙ ΑΓΑΠΗ ΚΑΙ ΜΕΡΑΚΙ

Στους Μύλους Αγίου Γεωργίου, ως γνήσιοι μυλωνάδες 7^{ης} γενιάς, έχουμε πάθος για τη δουλειά μας και στόχος μας είναι να εξασφαλίσουμε πως όλοι εσείς θα έχετε την καλύτερη δυνατή εμπειρία ζυμώματος, ψισίματος και φυσικά τελικού αποτελέσματος!

Με προσοχή στη λεπτομέρεια και σταθερότητα στην ποιότητα, εξασφαλίζουμε την επιτυχία σε κάθε σας δημιουργία.

Ζυμώνουμε γιατί είναι δημιουργικό! Ζυμώνουμε γιατί νοιαζόμαστε! Ζυμώνουμε γιατί είναι χαλαρωτικό! Αλλά πάνω από όλα ζυμώνουμε γιατί θέλουμε να προσφέρουμε το καλύτερο στην οικογένειά μας και σ' αυτούς που αγαπάμε: υπέροχο σπιτικό φαγητό με τα καλύτερα και αγνότερα υλικά, όπως το αλεύρι των Μύλων Αγίου Γεωργίου.

Φωτογραφίες: Αλέξανδρος Ιωαννίδης
Επιμέλεια συνταγών και food styling: Μαριλού Παντάκη (MadameGinger.com)

ΝΕΕΣ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΛΕΥΡΩΝ

Οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου πρόσεξαν τα αγαπημένα σας άλευρα, και πλέον είναι σε νέα ανθεκτική συσκευασία! Πιο συγκεκριμένα, στη νέα συσκευασία θα βρείτε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, φαριν απ, ζην, ντίνκελ και βρώμη! Η συσκευασία βραβεύτηκε ως καινοτόμα, στα **Packaging Innovation Awards 2016**.



Η ΝΕΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

- # Είναι ανθεκτική, δεν σκίζεται εύκολα και αποτρέπει τις απώλειες αλεύρου στο ράφι
- # Θωρακίζει το αλεύρι από το εξωτερικό περιβάλλον
- # Έχει ειδική αυτοκόλλητη ταινία κλεισίματος για την καλύτερη αποθήκευση της συσκευασίας
- # Έχει δοσομετρητή για μεγαλύτερη ευκολία στη κουζίνα



οι Έλληνες καταναλωτές
βραβεύουν την καινοτομία
2016

Έρευνα αγοράς Προϊόν της Χρονιάς σε προεπιλεγμένα καινοτόμα προϊόντα διαθέσιμα στην Ελλάδα από την TNS Icar σε 3.000 καταναλωτές άνω των 15 ετών που διεξήχθη τον Μάρτιο 2016. www.productoftheyear.gr στην κατηγορία Άλευρα.

ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ, ΠΡΟΪΟΝ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ 2016!

Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις των Μύλων Αγίου Γεωργίου, Αναδείχθηκε **Προϊόν της Χρονιάς 2016**, χάρη στη νέα ανθεκτική & πρωτοποριακή του συσκευασία!

Στην έρευνα αγοράς Προϊόν της Χρονιάς που διεξήχθη τον Μάρτιο 2016 από την TNS Icar, σε προεπιλεγμένα καινοτόμα προϊόντα διαθέσιμα στην Ελλάδα συμμετείχαν 3.000 καταναλωτές και το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, ψηφίστηκε ως Προϊόν της Χρονιάς στην κατηγορία άλευρα! www.productoftheyear.gr

Αναζητήστε το, σε όλες τις αλυσίδες καταστημάτων και σας ευχόμαστε καλά ζυμώματα!

ΑΛΕΥΡΑ
ενεργείας
χρήσης

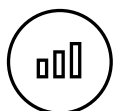



20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


55'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


15
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ, Μπολ,
Μπεν Μαρί,
Στρογγυλή
φόρμα κέικ



Marble Κέικ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. **Φαρίν Απ**
400 γρ. ζάχαρη
250 γρ. βούτυρο αγελαδινό
4 αυγά
1 βανίλια
1 πρέζα αλάτι
90 γρ. κουβερτούρα μαύρη
240 ml γάλα φρέσκο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να αφρατέψουν και να ασπρίσουν.
2. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και χτυπάμε για 2 - 3 λεπτά. Ρίχνουμε το γάλα σιγά σιγά και συνεχίζουμε για λίγο το χτύπημα.
3. Σταματάμε το μίξερ, προσθέτουμε το αλεύρι, τη βανίλια και το αλάτι και χτυπάμε σε πολύ χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη μας. Βάζουμε τη μισή ζύμη σε ένα μπολ.
4. Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί και την προσθέτουμε στη ζύμη που έχουμε αφήσει στον κάδο του μίξερ. Χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί.
5. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα του κέικ και ρίχνουμε εναλλάξ τα δύο μείγματα.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για 50 λεπτά με 60 λεπτά.
7. Αφήνουμε να κρυώσει 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε. Τοποθετούμε το κέικ σε σχάρα και αφήνουμε μέχρι να κρυώσει τελείως για να σερβίρουμε.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Για όποια συνταγή απαιτεί αυτοδιασκοκούμενο αλεύρι, το Φαρίν απ εγγυάται σίγουρο αποτέλεσμα. Είναι ιδανικό για συνταγές όπως κέικ, μπισκότα, τηγανίτες, λουκουμάδες και άλλα, χωρίς να χρειάζεται προσθήκη μπέικιν πάουντερ. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε, ότι από το 1965 αποτελεί αναμφισβήτητο ένα από τα αγαπημένα αλεύρα της Ελληνίδας νοικοκυράς και αυτό γιατί συνδυάζει ποιότητα και ευκολία.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Το αλεύρι αυτό παράγεται από μαλακά σιτηρά, χαμηλότερα σε πρωτεΐνη, η οποία κάνει τη ζύμη λιγότερο ελαστική και έτσι τα τελικά προϊόντα βγαίνουν πιο αφράτα.



10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



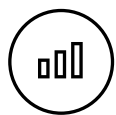
30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



12'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



30
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ, Τσέρκι
/Κουπάτ ~
8εκ., Πλάστης,
Βαθύ τηγάνι



Κρητικά Μυζηροπιτάκια

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. **αλεύρι για όλες τις χρήσεις**
50 γρ. λάδι
50 γρ. ρακί
Χυμό από ½ λεμόνι
1 πρέζα αλάτι
χλιαρό νερό

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

300 γρ. ξινομυζήθρα
σπορέλαιο για το
τηγάνισμα
μέλι για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε όλα τα στερεά υλικά σε ένα μπολ και ανοίγουμε μια λακούβα στη μέση. Προσθέτουμε το λάδι, τη ρακί και το λεμόνι και αρχίζουμε να ζυμώνουμε προσθέτοντας χλιαρό νερό μέχρι να γίνει μια λεία και αφράτη ζύμη. Τυλίγουμε σε μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
2. Βάζουμε τη ξινομυζήθρα σε ένα μπολ και την περιχύνουμε με 2 κ.σ. χλιαρό νερό. Την δουλεύουμε με το χέρι μέχρι να γίνει απαλή και λεία.
3. Ανοίγουμε το ζυμάρι σε λεπτό φύλλο και κόβουμε με το κουπάτ δίσκους. Βάζουμε στο κάθε ζυμαράκι 1 κ.σ. ξινομυζήθρα και κλείνουμε καλά.
4. Βάζουμε σε ένα τηγάνι σπορέλαιο (περίπου 4 δάκτυλα) και το βάζουμε σε μέτρια φωτιά. Μόλις κάψει πολύ καλά, αρχίζουμε να τηγανίζουμε τα μυζηροπιτάκια για περίπου 10 - 12 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει καλά για να σερβίρουμε.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Είναι το αλεύρι που πάντα πρέπει να έχετε στο ντουλάπι σας, ιδανικό για κάθε χρήση, από ψωμί σε πίτσα, κουλουράκια ή ό,τι άλλο βάλει ο νους σας! Είναι σίγουρο πως θα καλύψει όλες σας τις ανάγκες.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Είναι αλεύρι από την καρδιά του κόκκου του σιταριού, πλούσιο σε πρωτεΐνες. Οι ζύμες, χαρακτηρίζονται για την ελαστικότητα και την ευκολία στο άπλωμά τους, καθιστώντας το αλεύρι κατάλληλο για πολλές και διάφορες χρήσεις.

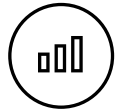



20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


80'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


50-60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


8 - 10
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Στρογγυλή
ταρτιέρα



Τάρτα σολωμού με τυρί κρέμα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ ΜΠΡΙΖΕ

175 γρ. **αλεύρι σκληρό Νο 1**
175 γρ. **αλεύρι μαλακό Νο 2**
175 γρ. βούτυρο αγελαδινό
2 κρόκους
75 γρ. νερό
7 γρ. αλάτι
7 γρ. ζάχαρη

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

200 γρ. σολωμό
200 γρ. τυρί κρέμα
150 γρ. κρέμα γάλακτος
2 αυγά
1/3 μάτσο άνηθο
αλάτι
πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινάμε με τη ζύμη κοσκινίζοντας τα αλεύρα. Στο κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο και τα αλεύρα και τα χτυπάμε μέχρι να σβολιάσουν.
2. Ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά. Ρίχνουμε το νερό, το αλάτι και την ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Τυλίγουμε την ζύμη με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο τουλάχιστον για μια ώρα.
3. Ανοίγουμε την ζύμη και την τοποθετούμε σε καλά βουτυρωμένη ταρτιέρα. Βάζουμε στο ψυγείο για 20 λεπτά και στην συνέχεια την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C μέχρι να ροδίσει και αφού της έχουμε βάλει βάρος (πχ. λαδόκολλα με ρεβίθια).
4. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το τυρί με την κρέμα γάλακτος, τον μισό σολωμό φιλοκομμένο, τον άνηθο φιλοκομμένο, αλάτι και πιπέρι.
5. Ρίχνουμε το μείγμα στην προψημένη τάρτα και ψήνουμε στους 170°C για 30 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε με τον υπόλοιπο σολωμό στην επιφάνεια της τάρτας.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το πρώτο συσκευασμένο αλεύρι γνωστό και αγαπημένο εδώ και 50 χρόνια. Είναι ιδανικό για τραγανά προϊόντα όπως ψωμί, μπισκότα, ζύμη πίτσας, δίπλες και όποια άλλη συνταγή χρειάζεται ελαστική ζύμη.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

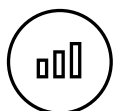
Παρότι είναι αλεύρι από μαλακό σιτάρι η ονομασία του, «αλεύρι σκληρό» προσδιορίζει τη ζύμη, η οποία παρουσιάζει μεγάλη ελαστικότητα και έχει μεγάλη αντοχή στις καταπονήσεις. Τα τελικά προϊόντα έχουν μεγάλη διόγκωση.


50'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


8 - 12'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


20
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ
Μίξερ,
Ταψί φούρνου



Μπισκοτάκια βουτύρου με μαρμελάδα φράουλα

ΥΛΙΚΑ

400 γρ. **αλεύρι
μαλακό Νο 2**
250 γρ. βούτυρο
αγελαδινό, σε
θερμοκρασία
δωματίου
140 γρ. καστανή
ζάχαρη
2 βανίλιες
1 πρέζα αλάτι
100 γρ. μαρμελάδα
φράουλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε στο μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη και τα χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν.
2. Προσθέτουμε τη βανίλια, το αλάτι και το αλεύρι και χτυπάμε για άλλα 2 - 3 λεπτά μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη.
3. Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο και ανοίγουμε το ένα κομμάτι με έναν πλάστη, ανάμεσα σε δύο κομμάτια λαδόκολλα, σε πάχος μισό δάχτυλο.
4. Κόβουμε μπισκοτάκια σε σχήμα καρδιάς με ένα κουπάτ και τα απλώνουμε σε ένα ταψί όπου έχουμε στρώσει λαδόκολλα.
5. Επαναλαμβάνουμε με το δεύτερο κομμάτι ζύμης, και με ένα μικρότερο στρογγυλό κουπάτ ή με ένα ποτήρι με πολύ μικρό στόμιο, κόβουμε μικρά κυκλάκια στο κέντρο των μπισκότων.
6. Ακουμπάμε τα μπισκοτάκια με την τρύπα πάνω στα άλλα μπισκότα και πατάμε ελαφρά χωρίς να χαλάσουμε το σχήμα τους.
7. Ψήνουμε για 8 - 12 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα στους 180°C και τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά.
8. Γεμίζουμε τα μπισκότα με μαρμελάδα και σερβίρουμε.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Κατάλληλο για όλες τις συνταγές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής που απαιτούν μαλακό αλεύρι. Η αλευρώδης υφή του και ψιλή κοκκομετρία το καθιστούν κατάλληλο για τάρτες, κουλουράκια, κρέπες και φυσικά εορταστικούς κουραμπιέδες και μελομακάρονα.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

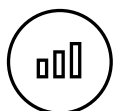
Είναι αλεύρι από μαλακό σιτάρι χαμηλών πρωτεϊνών. Σε αντίθεση με το «αλεύρι σκληρό», οι ζύμες του παρουσιάζουν πολύ μικρή ελαστικότητα και τα δε προϊόντα του είναι μαλακά και τραγανά.


15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


30-40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


10
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Στρογγυλή
Φόρμα



Τυρόπιτα Καταΐφι με κρέμα σμιγδαλιού

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. καταΐφι
150 γρ. **φιλό σμιγδάλι**
500 γρ. φρέσκο γάλα
200 γρ. τυρί γκούντα
300 γρ. φέτα
2 αυγά
100 γρ. γάλα
3 κ.σ. λιωμένο βούτυρο
αλάτι
πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανοίγουμε το καταΐφι, στρώνουμε τη μισή ποσότητα σε καλά βουτυρωμένο στρογγυλό ταψί και το περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο.
2. Βράζουμε τα 500 γρ. γάλα σε χαμηλή θερμοκρασία και ρίχνουμε το σμιγδάλι λίγο λίγο ανακατεύοντας με σύρμα συνεχώς μέχρι να γίνει μια αφράτη κρέμα. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει λίγο.
3. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα τυριά, το ένα αυγό και την κρέμα σμιγδαλιού. Αλατοπιπερώνουμε.
4. Απλώνουμε το μείγμα πάνω στο καταΐφι και μετά στρώνουμε το υπόλοιπο καταΐφι.
5. Χτυπάμε ελαφριά τα 100 γρ. γάλα με το αυγό και περιχύνουμε προσεκτικά πάνω από το καταΐφι να πάει παντού.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 30 - 40 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσει πριν σερβίρουμε.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το φιλό σμιγδάλι είναι ιδανικό για συνταγές ζαχαροπλαστικής όπως ραβανί, γαλακτομπούρεκο, σάμαλι, μπουγάτσες, κρέμες αλλά και βάση πίτσας και σουπες. Το κονδρό σμιγδάλι είναι ιδανικό για να φτιάξετε σμιγδαλένιο καλβά, γιαουρτόπιτα, καρυδόπιτα αλλά και τραχανά.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Το σμιγδάλι είναι κονδροαλεσμένο σκληρό σιτάρι. Ανάλογα με τον βαθμό άλεσης παίρνουμε το φιλό ή το κονδρό σμιγδάλι, το οποίο παράγεται σε ειδικό μύλο στον σμιγδαλόμυλό μας.

ΑΛΕΥΡΑ ΕΥ ΖΗΝ

Οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου ανταποκρινόμενοι στις ολοένα αυξανόμενες ανάγκες των καταναλωτών, προχώρησαν στην δημιουργία της κατηγορίας ΕΥ ΖΗΝ, η οποία περιλαμβάνει αλεύρα υψηλής διατροφικής αξίας από εναλλακτικά σιτηρά, όπως το αλεύρι ΖΗΝ από δίκοκκο σιτάρι, το αλεύρι ντίνκελ ολικής άλεσης, αλεύρι βρώμης και αλεύρι σίκαλης. Πλέον μπορείτε να βρείτε στα ράφια του σουπερ μάρκετ αλεύρα που θα καλύψουν τις ιδιαίτερες διατροφικές σας συνήθειες!

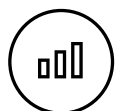



70'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


12
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ



Τυρόπιτα Ζην με τυρί κρέμα

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. **αλεύρι Ζην**
20 γρ. ζάχαρη
20 γρ. αλάτι
12 γρ. μπέικιν
πάουντερ
45 γρ. νωπή μαγιά
550 γρ. μαλακή
μαργαρίνη
370 γρ. νωπό γάλα
30 γρ. τυρί κρέμα σε
κάθε τυρόπιτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ ζυμώνουμε πολύ καλά όλα τα υλικά. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 20 λεπτά.
2. Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια βάρους 140 γρ. Ανοίγουμε με πλάστη τη ζύμη σε σχήμα οβάλ και στη συνέχεια γεμίζουμε με τυρί κρέμα και κλείνουμε σε σχήμα μισοφέγγαρο.
3. Αφήνουμε τις τυρόπιτες να ωριμάσουν σε ζεστό μέρος για 20 λεπτά. Αλείφουμε με αυγό και στη συνέχεια ψήνουμε στους 180°C για 30 λεπτά.



ΠΕΡΙ ΑΛΕΥΡΟΥ ΖΗΝ:

- Αλεύρι ολικής αλέσεως από δίκοκκο σιτάρι (triticum dicoccum), αλλιώς γνωστό και ως όλυρα ή βρίζα
- Συγκαταλέγεται στα αρχαιότερα είδη σιταριού 12.000 π.Χ., η διακίνησή του γινόταν μέσω του λιμανιού Ζέας
- Αλέθεται στον παραδοσιακό πετρόμυλο των Μύλων Αγίου Γεωργίου
- Είναι υψηλής διατροφικής αξίας, γιατί είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες και επιπλέον αποτελεί πηγή φωσφόρου, βιταμίνης Β1, βιταμίνης Β3 και βιταμίνης Β6.
- Παράγεται συμβολαιακά μέσω του προγράμματος συμβολαιακής γεωργίας των Μύλων Αγίου Γεωργίου

ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

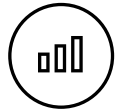
Οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου, μέσω του προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας, έχουν ξεκινήσει μια προσοδοφόρα συνεργασία με Έλληνες παραγωγούς, ώστε να εξασφαλίσουν στον καταναλωτή ποιοτικά άλευρα. καλλιεργήσαμε συμβολαιακά πάνω από 20.000 στρέμματα ελληνικών σιτηρών, όπως σκληρά, δίκοκκο και ντίνκελ.


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


35'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


8
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Ταρτιέρα 26
εκ., Μίξερ,
Μπολ



Κις Λοραίν με ζύμη τάρτας Ντίνκελ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

175 γρ. αλεύρι ντίνκελ
75 γρ. αλεύρι για όλες τις
χρήσεις
125 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
125 γρ. βούτυρο αγελαδινό
5 γρ. αλάτι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΜΙΣΗ

6 φέτες μπέικον, κομμένο σε
μικρά κομμάτια
3 αυγά
250 ml κρέμα γάλακτος
200 ml γάλα φρέσκο
150 γρ. τριμμένη γραβιέρα
αλάτι & πιπέρι
 $\frac{1}{2}$ μάτσο μαϊντανό ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινάμε με την ζύμη ντίνκελ. Χτυπάμε το βούτυρο με το γιαούρτι στο μίξερ με το φτερό για 10 λεπτά.
2. Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι ντίνκελ, το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το αλάτι και το μείγμα βούτυρο-γιαούρτι και ζυμώνουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί καλά η ζύμη.
3. Βουτυρώνουμε μία ταρτιέρα των 26 εκ. και απλώνουμε την ζύμη με τα δάχτυλα την οποία τρυπάμε με πιρούνι στον πάτο.
4. Ανακατεύουμε τα υλικά της γέμισης σε ένα μπολ, αλατοπιπερώνουμε και την αδειάζουμε στην ταρτιέρα.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 35 λεπτά.

TIP: Για να αναδείξει το μπέικον όλη του τη γεύση, μπορείτε να το σοτάρετε πριν το ανακατέψετε στην ζύμη.



ΠΕΡΙ ΑΛΕΥΡΟΥ ΝΤΙΝΚΕΛ:

- Προέρχεται από το σιτάρι *triticum spelta* και μαζί με το δίκοκκο σιτάρι (*triticum dicoccum*) θεωρούνται τα αρχαιότερα δημητριακά.
- Αλέθεται στον παραδοσιακό πετρόμυλο των Μύλων Αγίου Γεωργίου, ώστε να διατηρεί τα μοναδικά χαρακτηριστικά του.
- Είναι υψηλής διατροφικής αξίας γιατί είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες και επιπλέον αποτελεί πηγή φωσφόρου, βιταμίνης Β1 και βιταμίνης Β6.
- Παράγεται συμβολαιακά μέσω του προγράμματος συμβολαιακής γεωργίας των Μύλων Αγίου Γεωργίου

ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

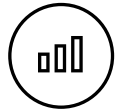
Οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου, μέσω του προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας, έχουν ξεκινήσει μια προσοδοφόρα συνεργασία με Έλληνες παραγωγούς, ώστε να εξασφαλίσουν στον καταναλωτή ποιοτικά άλευρα. καλλιεργήσαμε συμβολαιακά πάνω από 20.000 στρέμματα ελληνικών σιτηρών, όπως σκληρά, δίκοκκο και ντίνκελ.


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


17'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


12
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μπολ
Φόρμα muffins



Μuffins βρώμης με μήλο και κανέλα

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. αλεύρι βρώμης
150 γρ. αλεύρι ολικής
άλεσης
100 γρ. μαύρη ζάχαρη
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
 $\frac{3}{4}$ κ.γ. σόδα
 $\frac{1}{4}$ κ.γ. κανέλα
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. αλάτι
2 μήλα, καθαρισμένα &
πολτοποιημένα
120 γρ. ξινόγαλο
1 κ.σ. λάδι
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
1 αυγό
75 γρ. λευκή ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190°C και βουτυρώνουμε την φόρμα των muffins.
2. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε καλά τα αλεύρια, την μαύρη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, την σόδα την κανέλα και το αλάτι.
3. Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το μήλο, το ξινόγαλο, το λάδι, την βανίλια και το αυγό. Τα προσθέτουμε στο μείγμα των αλευριών και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν.
4. Ρίχνουμε το μείγμα στις θήκες και πασπαλίζουμε με την λευκή ζάχαρη.
5. Ψήνουμε για 16 - 18 λεπτά, αφήνουμε για λίγα λεπτά στις θήκες να κρυώσουν και ξεφορμάρουμε.



ΠΕΡΙ ΑΛΕΥΡΟΥ ΒΡΩΜΗΣ:

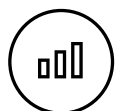
- Το αλεύρι βρώμης έχει υψηλή διατροφική αξία γιατί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε edώδιμες ίνες και επιπρόσθετα γιατί περιέχει β-γλυκάνες οι οποίες συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα.
- Τα παραπάνω ευεργετικά αποτελέσματα εξασφαλίζονται με την ημερήσια πρόσληψη 3 γραμμαρίων β-γλυκανών από βρώμη, πίτυρο βρώμης, κριθάρι, πίτυρο κριθαριού ή από μείγματα των εν λόγω β-γλυκανών σε συνδυασμό με μία ποικίλη και ισορροπημένη διατροφή καθώς και με έναν υγιεινό τρόπο ζωής.


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


20
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μίξερ,
ταψί φούρνου



Μπισκότα Σίκαλης με άρωμα πορτοκαλιού

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

150 γρ. **αλεύρι
σίκαλης**
75 γρ. ζάχαρη
75 γρ. ηλιέλαιο
50 γρ. χυμό
πορτοκάλι
1 αυγό
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. κανέλα
5 γρ. μπίκιν
πάουντερ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.
2. Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ και ζυμώνουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Εναλλακτικά τα χτυπάμε για 3 λεπτά στο μίξερ με το εξάρτημα του φτερού.
3. Στρώνουμε λαδόκολλα σε ένα ταψί. Παίρνουμε λίγη ζύμη με το χέρι μας και την πλάθουμε σε σχήμα μπισκότου.
4. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά και σερβίρουμε.



ΠΕΡΙ ΑΛΕΥΡΟΥ ΣΙΚΑΛΗΣ:

- Η σίκαλη είναι ιδιαίτερα γνωστή και αγαπητή στις χώρες της Βόρειας Ευρώπης, αφού καλλιεργείται εκεί, εδώ και εκατοντάδες χρόνια, λόγω του ψυχρού κλίματος στο οποίο ευδοκμεί.
- Το αλεύρι σίκαλης είναι υψηλής διατροφικής αξίας γιατί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και αποτελεί πηγή θειαμίνης.
- Χρησιμοποιείται συνήθως για αναμειξεις με άλλους τύπους αλεύρων σίτου, για αυτό και σας προτείνουμε να το δοκιμάσετε σε συνδυασμό με άλλα αλεύρα των Μύλων Αγίου Γεωργίου σε διάφορες αναλογίες, για να παρασκευάσετε νόστιμο ψωμί, μπισκότα ή αλμυρή τάρτα. Η γεύση τους είναι ιδιαίτερη και πλούσια!

ΑΛΕΥΡΑ
ειδικής
χρήσης





15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



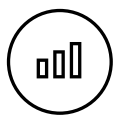
60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



10
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ,
Ταψί
ορθογώνιο



Λαδένια Κιμάλου

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι ζυμωτό
7 γρ. μαγιά ξερή
1 πρέζα ζάχαρη
Αλάτι ψιλό
½ κ.γ. ρίγανη ξερή
2 κρεμμύδια
4 - 5 μέτριες ντομάτες
80 γρ. ελαιόλαδο
270 γρ. χλιαρό νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη και τη μαγιά σε ένα μεγάλο μπολ και αφήνουμε 10 λεπτά στην άκρη για να τραφεί η μαγιά με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το μισό αλεύρι και ζυμώνουμε. Προσθέτουμε 1 γερή πρέζα αλάτι, το ξερό αρωματικό και το υπόλοιπο αλεύρι. Η ζύμη μας είναι έτοιμη όταν δεν κολλάει στα χέρια οπότε προσθέτουμε λίγο αλεύρι αν χρειαστεί.
2. Σε μεσαίο ταψί, βάζουμε τα 70 γρ. ελαιόλαδου και απλώνουμε καλά το ζυμάρι μας. Σκεπάζουμε καλά και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για περίπου μία ώρα.
3. Κόβουμε τις ντομάτες σε μεγάλα κομμάτια και τα κρεμμύδια σε ροδέλες. Τα ανακατεύουμε σε μπολ, αλατίζουμε και τα ραντίζουμε με ελαιόλαδο. Μόλις φουσκώσει, «ρίχνουμε» τη ζύμη πιέζοντας λίγο με τα δάχτυλα και γεμίζουμε με τα λαχανικά μας την επιφάνειά της.
4. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να δούμε ότι η ζύμη μας έχει ψηθεί καλά από κάτω.
5. Αν χρειαστεί, στα μέσα του ψησίματος, σκεπάζουμε με ένα αλουμινόχαρτο για να μην καούν τα λαχανικά μας.
6. Αφήνουμε να κρυώσει 10 λεπτά και τη σερβίρουμε ζεστή.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το αλεύρι που κατέκτησε τους περισσότερους φανατικούς καταναλωτές, ιδανικό για χρυσαφένια ψωμιά και λαχταριστές πίτες. Οφείλει το χρυσό του χρώμα στην άλεση σκληρού σίτου, από όπου και προέρχεται η μυστική συνταγή μας, που το κατέστησε πρώτο στις προτιμήσεις σας και εγγυάται το καλύτερο αποτέλεσμα σε ό,τι και αν δημιουργήσετε. Εσείς απλά προσθέστε το μεράκι σας και ζυμώστε με αγάπη!

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Είναι αλεύρι από σκληρό σιτάρι. Οι ζύμες του χαρακτηρίζονται για την ελαστικότητα και τις υψηλές απορροφήσεις τους. Έτσι τα παραγόμενα προϊόντα είναι αφράτα, τραγανά και έχουν πολύ καλή διόγκωση.



30-40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



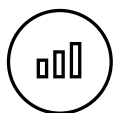
3-4 ΩΡΕΣ
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



20-25'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



3
ΜΕΓΑΛΑ
ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ
& **3** ΑΤΟΜΙΚΑ



ΔΥΣΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μίξερ,
Μπολ, Ταψί
φούρνου,
κατσαρόλα,
multi mixer



Τσουρέκι με κάστανα και λευκή σοκολάτα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

1 κιλό αλεύρι για
τσουρέκι & λίγο για
το ζύμωμα
225 γρ. πρόβειο
βούτυρο
240 γρ. γάλα φρέσκο
340 γρ. ζάχαρη
4 αυγά χωρισμένα
σε κρόκους και
ασπράδια
50 γρ. φρέσκια μαγιά
½ κ.γ. μακλέπι
2/3 κ.γ. μαστίχα
κοπανισμένη

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. κάστανα
βρασμένα
125 γρ. ζάχαρη
400 ml γάλα
1 βανίλια

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

500 γρ. κουβερτούρα
λευκής σοκολάτας
100 γρ. κουβερτούρα
μαύρης σοκολάτας
ξύσμα 1 πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεσταίνουμε το γάλα σε κατσαρόλακι μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά πριν πάρει βράση, μεταφέρουμε σε μεσαίο μπολ και αφήνουμε να κλιαρίνει (όχι όμως να κρυώσει). Προσθέτουμε τη μαγιά και τη λιώνουμε με ένα πιρούνι. Προσθέτουμε 3 κ.σ. από το αλεύρι, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε σε ζεστό σημείο να φουσκώσει για περίπου 30-45 λεπτά, αφού το έχουμε σκεπάσει με πετσέτες κουζίνας. Λιώνουμε το βούτυρο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
2. Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια και χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα στο μίξερ με το σύρμα. Μεταφέρουμε σε μπολ.
3. Μόλις φουσκώσει το προζύμι, μεταφέρουμε στον κάδο του μίξερ. Προσθέτουμε το βούτυρο και αρχίζουμε το χτύπημα σε μεσαία ταχύτητα με το εξάρτημα του γάντζου. Προσθέτουμε το αλεύρι σε 3 δόσεις μαζί με τα αρωματικά και ζυμώνουμε 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τους κρόκους και την μαρέγκα και ζυμώνουμε για περίπου 10 λεπτά. Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή, υγρή και αφράτη. Σε αυτό το σημείο δεν ξεκολλάει από τον κάδο ή τα χέρια.
4. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε μια σχετικά μεγάλη λεκάνη, σκεπάζουμε καλά με πετσέτες κουζίνας και αφήνουμε σε ζεστό σημείο να φουσκώσει για περίπου 1,5 ώρα ή μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της.
5. Αλευρώνουμε ελαφρώς μια επιφάνεια εργασίας και μεταφέρουμε το 1/3 της ζύμης. Ζυμώνουμε και ανοίγουμε τη ζύμη με έναν πλάστη σε ορθογώνιο σχήμα. Χωρίζουμε σε 3 πλεξούδες και απλώνουμε στην κάθε πλεξούδα, 5 κουταλιές της σούπας από την κρέμα κάστανου. Ρολάρουμε την πλεξούδα μέχρι να καλυφθεί η κρέμα και στη συνέχεια πλέκουμε σε τσουρέκι.
6. Στρώνουμε λαδόκολλα σε ένα ταψί και τοποθετούμε τα τσουρέκια. Αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού για περίπου 40 λεπτά ώστε να φουσκώσουν.
7. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Χτυπάμε το αυγό με 2-3 κ.σ. νερό και αλείφουμε με προσοχή τα τσουρέκια για να μην τα τρυπήσουμε με το πινέλο και ξεφουσκώσουν. Πασπαλίζουμε με αμύγδαλο και ψήνουμε για 20 λεπτά.
8. Μόλις ψηθούν τα μεταφέρουμε σε μία σχάρα του φούρνου και τα αφήνουμε να κρυώσουν για περίπου 30 λεπτά. Για να τα γλασάρουμε, λιώνουμε τις σοκολάτες σε μπεν μαρί και περιχύνουμε τα τσουρέκια τα οποία έχουμε βάλει σε μια σχάρα με ταψάκι από κάτω.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όταν ανεβαίνει ο βαθμός δυσκολίας και υπάρχει το άγχος του να πετύχει η συνταγή, χρησιμοποιείστε αλεύρι τσουρεκιού και μείνετε ήσυχτοι ότι όλοι θα την απολαύσουν. Πάσχα, Χριστούγεννα ή σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση εορταστική ή μη, δημιουργήστε άφοβα νόστιμες λιχουδιές για τους αγαπημένους σας.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Είναι αλεύρι από επιλεγμένα μαλακά σιτηρά πλούσια σε πρωτεΐνες. Οι ζύμες που δίνει είναι πολύ ελαστικές και έτσι μπορούν και αφομοιώνουν τα υψηλά ποσοστά ζάχαρης και λιπαρών που έχουν οι αγαπημένες μας συνταγές! Για συνταγές που απαιτούν φούσκωμα χρησιμοποιούμε άλευρα υψηλής πρωτεΐνης όπως το αλεύρι τσουρεκιού.



15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



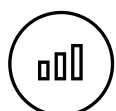
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



4-5
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Βαφλιέρα,
Μπολ,
Κουτάλι
παγωτού



Βάφλες ολικής άλεσης με παγωτό γιαούρτι και φράουλες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΒΑΦΛΕΣ

200 γρ. αλεύρι ολικής
άλεσης
2 μεγάλα αυγά
400 ml γάλα με χαμηλά
λιπαρά
50 ml ηλιέλαιο
1 κ.σ. μέλι
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. κανέλα
 $\frac{1}{4}$ κ.γ. σόδα
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
1 πρέζα αλάτι

ΑΛΛΑ ΥΛΙΚΑ

200 γρ. παγωτό γιαούρτι
250 γρ. φράουλες
μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε την βαφλιέρα.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε αυγά, γάλα, λάδι, μέλι, κανέλα και την σόδα.
3. Προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
4. Όταν η συσκευή είναι ζεστή ρίχνουμε λίγο από το μείγμα και μετά μια μεγάλη κουτάλα στο κέντρο της συσκευής. Ακολουθείστε τις οδηγίες της συσκευής σας μέχρι να ψηθεί η βάφλα, χρειάζεται περίπου 3 - 4 λεπτά.
5. Διατηρήστε τις βάφλες ζεστές μέχρι να φτιάξετε όλο το μείγμα.
6. Σερβίρετε με το παγωτό γιαούρτι, μέλι και τις φράουλες.

TIP: Οι συνδυασμοί που μπορείτε να κάνετε είναι άπειροι! Μπανάνα με καραμέλα, κόκκινα φρούτα με σαντιγί, maple syrup με βούτυρο! Απλά αφήστε την φαντασία σας ελεύθερη.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Δοκιμάστε το σε συνταγές ολικής άλεσης και απολαύστε όλα τα διατροφικά πλεονεκτήματα που προσφέρει το αλεύρι ολικής άλεσης ειδικά αν είστε λάτρεις της υγιεινής διατροφής. Ιδανικό για συνταγές όπως ψωμί, κέικ, μπισκότα, κριτσίνια. Φυσικά μπορείτε να το αναμίξετε με αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή αλεύρι τσουρεκιού ή ζυμωτό για ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Το αλεύρι ολικής άλεσης αλέθεται σε παραδοσιακό πετρόμυλο και είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες καθώς περιέχει ολόκληρο το φύτρο του σταριού χαρίζοντας έτσι όλα τα ωφέλιμα συστατικά του όπως: βιταμίνες E, B1, B2, φυτικά λιπαρά οξέα Ω6, Ω3 και φυτικές στερόλες.


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


4 - 6
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Ταψί
Φούρνου,
Κατσαρόλα



Πίτσα με λαχανικά εποχής

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

1 κιλό αλεύρι για
πίτσα tipo 00
1 κ.γ. αλάτι
14 γρ. ξερή μαγιά
1 κ.σ. ζάχαρη
80 ml ελαιόλαδο
600 - 700 ml
χλιαρό νερό

ΑΛΛΑ ΥΛΙΚΑ

20 σπαράγγια
300 γρ. αρακά
φρέσκο ή
κατεψυγμένο
300 γρ. κατίκι
Δοκομού
15 - 20 ντοματίνια
200 γρ. ρόκα
καθαρισμένη
40 ml ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινάμε με τη ζύμη. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τη μαγιά με 200 ml νερό και προσθέτουμε τη ζάχαρη. Αφήνουμε για 10 λεπτά στην άκρη για να τραφεί η μαγιά από τη ζάχαρη.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι και το αλάτι και ανοίγουμε στη μέση μια λακκούβα.
3. Βάζουμε στη λακκούβα το μείγμα της μαγιάς, το ελαιόλαδο και το υπόλοιπο νερό και ανακατεύουμε στην αρχή με ένα πιρούνι, ρίχνοντας αλεύρι στο υγρό μείγμα.
4. Στη συνέχεια ζυμώνουμε με τα χέρια μέχρι να γίνει μια ελαστική και λεία ζύμη. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για περίπου 45 λεπτά ή μέχρι να διπλασιαστεί.
5. Όσο περιμένουμε, ραντίζουμε τα σπαράγγια & τα ντοματίνια με ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε στον φούρνο, στους 200°C για 10 - 12 λεπτά. Βράζουμε τον αρακά σε αλατισμένο νερό για 4 - 5 λεπτά και τον αφήνουμε να στραγγίξει.
6. Ξεφουσκώνουμε τη ζύμη με τα χέρια και την χωρίζουμε σε 2 κομμάτια. Ανοίγουμε το ένα κομμάτι σε ορθογώνια ή στρογγυλή πίτσα και την τοποθετούμε σε ταψί φούρνου όπου έχουμε στρώσει λαδόκολλα. Αφήνουμε να φουσκώσει για 15 λεπτά. Συνεχίζουμε και με το δεύτερο κομμάτι ζύμης.
7. Αραδιάζουμε τα σπαράγγια, τον αρακά και τα ντοματίνια και ψήνουμε για 10 - 12 περίπου λεπτά στους 250°C
8. Για να σερβίρουμε, μοιράζουμε το κατίκι Δοκομού και την ρόκα στην πίτσα.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ιδανικό για τους λάτρεις της πίτσας! Το μοναδικό αλεύρι τύπου 00 της αγοράς, για την παρασκευή αυθεντικής ιταλικής ζύμης. Δοκιμάστε το και σε πείνιρλι ή ακόμα σε παραδοσιακό ιταλικό ψωμί Ciabatta.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Είναι αλεύρι από μαλακό σιτάρι και οι ζύμες που δίνει είναι ιδιαίτερα ελαστικές και εκτατές με ιταλική φινέτσα.



20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



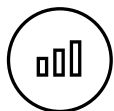
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



8 - 10
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ,
Φόρμα κέικ



Κέικ καλαμποκιού με κολοκύδα

ΥΛΙΚΑ

500 γρ.
καλαμποκάλευρο
1 κ.σ. κανέλα
1 κ.γ. κουρκουμά
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. αλάτι
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. ginger σκόνη
2 βανίλιες
250 γρ. βούτυρο
αγελαδινό
4 αυγά
200 γρ. πουρέ
κολοκύθας
180 γρ. γιαούρτι
στραγγιστό
200 γρ. ζάχαρη
καστανή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 175°C.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, την κανέλα, τον κουρκουμά, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, το ginger και τη βανίλια.
3. Στον κάδο του μίξερ, χτυπάμε το βούτυρο με τα αυγά μέχρι να αφρατέψουν και να ασπρίσουν. Βάζουμε ένα ένα τα αυγά και συνεχίζουμε το χτύπημα για 2 - 3 λεπτά.
4. Κατεβάζουμε τον κάδο και προσθέτουμε τον πουρέ κολοκύθας και το γιαούρτι και ανακατεύουμε απαλά με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Μεταφέρουμε σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα του κέικ και ψήνουμε για περίπου 1 ώρα.
6. Αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε το κέικ. Αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει τελείως.

TIP: Αν δεν βρούμε έτοιμο πουρέ κολοκύθας, κόβουμε την κολοκύθα σε κύβους και ψήνουμε για 30 λεπτά στον φούρνο. Μεταφέρουμε σε μίξερ και χτυπάμε με βούτυρο.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το αλεύρι αυτό προέρχεται από το ενδοσπέρμιο του καλαμποκιού και είναι πολύ διαδεδωμένο για δέσιμο σάλτσας, σούπες αλλά και αρτοσκευάσματα όπως ψωμί, πίτες, κέικ. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε μικρές ποσότητες σε χωριάτικο ψωμί για να του δώσετε κίτρινο χρώμα και πιο γλυκιά γεύση!

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Σε αντίθεση με το αλεύρι σίτου, το καλαμποκάλευρο δεν έχει την ικανότητα να σχηματίζει συνεκτικό ζυμάρι και να φουσκώνει λόγω της έλλειψης γλουτένης. Είναι αλεύρι χαμηλών πρωτεϊνών, πλούσιο σε βιταμίνη Α, σίδηρο και ασβέστιο.



10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



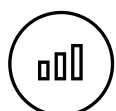
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



8'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



30
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ,
Σύρμα,
Τηγάνι



Βιολογικά Pancakes με Ανθότυρο & Μέλι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ PANCACKES

320 γρ. **Βιολογικό αλεύρι**
7 γρ. αλάτι
70 γρ. ζάχαρη
5 γρ. μαγειρική σόδα
12 γρ. μπέικιν πάουντερ
450 ml γάλα φρέσκο
2 αυγά και 1 κρόκο
40 ml ξύδι λευκό
80 γρ. βούτυρο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

400 γρ. ανθότυρο
μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι, τη σόδα, τη ζάχαρη και το μπέικιν πάουντερ.
2. Προσθέτουμε το γάλα και ανακατεύουμε καλά με σύρμα. Προσθέτουμε το βούτυρο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Προσθέτουμε τα αυγά, ανακατεύουμε άλλο ένα λεπτό και τέλος προσθέτουμε το ξύδι.
3. Βουτυρώνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι και ψήνουμε τα pancakes για περίπου 4 λεπτά από κάθε μεριά.
4. Σερβίρουμε με ανθότυρο και μέλι.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Είμαστε περήφανοι που δημιουργήσαμε έναν πρότυπο βιολογικό μύλο για την άλεση πιστοποιημένων βιολογικών σιτηρών και προσφέρουμε στην αγορά ένα μοναδικό βιολογικό αλεύρι όλων των χρήσεων για αρτοποιασκευάσματα υψηλής διατροφικής αξίας και γεύσης.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Είναι αλεύρι από σιτάρια βιολογικής γεωργίας και η παραγωγική μας διαδικασία είναι πιστοποιημένη από όλους τους εγκεκριμένους αρμόδιους φορείς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Κατάλληλο για πολλές χρήσεις λόγω της μοναδικότητας των χαρακτηριστικών που δίνει στις ζύμες.

ΑΛΕΥΡΑ
χωρίς
γλουτένη



15-20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ

50 - 55'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1
ΨΩΜΙ

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ, Μπολ,
Μεγάλη
ορθογώνια
φόρμα του κέικ



Banana bread χωρίς γλουτένη

ΥΛΙΚΑ

320 γρ. αλεύρι για
όλες τις χρήσεις χωρίς
γλουτένη
80 γρ. βούτυρο
130 γρ. ζάχαρη
2 αυγά
140 γρ. φυτικόβούτυρο
2 κ.σ. νερό
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
70 γρ. πλήρες γιαούρτι
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. κανέλα
2 κ.σ. λιναρόσπορο
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. αλάτι
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. σόδα
50 γρ. τσίπς σοκολάτας
3 μπανάνες
πολτοποιημένες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.
2. Στο μπολ του μίξερ χτυπάμε με το φτερό το βούτυρο με την ζάχαρη να αφρατέψουν, ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά και το φυτικόβούτυρο να ενσωματωθούν καλά.
3. Ρίχνουμε το νερό, την βανίλια και το γιαούρτι.
4. Σε ένα άλλο μπολ έχουμε ανακατέψει το αλεύρι χωρίς γλουτένη, την κανέλα, τον λιναρόσπορο, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και την σόδα. Τα ρίχνουμε στο μείγμα του βουτύρου και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 4 - 5 λεπτά.
5. Κατεβάζουμε το μπολ από το μίξερ, ρίχνουμε τις πολτοποιημένες μπανάνες και τα τσίπς σοκολάτας και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
6. Μεταφέρουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη φόρμα του κέικ.
7. Ψήνουμε στους 180°C για 50 - 55 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά, ξεφορμάρουμε και αφήνουμε να κρυώσει τελείως πάνω σε σχάρα.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το εξαιρετικό μείγμα από ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο και άμυλο πατάτας, εγγυάται σίγουρο αποτέλεσμα σε κάθε σας δημιουργία, χωρίς ίχνος γλουτένης. Δοκιμάστε το σε ψωμί και ό,τι άλλο βάλει ο νους σας!

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

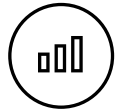
Σε αντίθεση με αντίστοιχα προϊόντα της αγοράς, τα οποία βασίζουν το αλεύρι τους σε ένα μόνο σπόρο όπως π.χ. τον φαγόπυρο, το αλεύρι χωρίς γλουτένη των Μύλων Αγίου Γεωργίου αποτελείται από ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο και άμυλο πατάτας. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις έχει έγκριση από τον ΕΟΦ. Αναζητήστε τα προϊόντα μας στα φαρμακεία, αλλά και στα Super Market.


10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


20 - 25'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


6 - 8
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ ή
μίζερ χειρός,
ορθογώνιο
πυρίμαχο
σκεύος



Βrownies σοκολάτας χωρίς γλουτένη

ΥΛΙΚΑ

120 γρ. **Φαρίνα
χωρίς γλουτένη**
180 γρ. ζάχαρη
50 γρ. κουβερτούρα
90 γρ. αμύγδαλα
ολόκληρα
150 γρ. βούτυρο
αγελαδινό
6 αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια και χτυπάμε τα ασπράδια σε μια σφικτή μαρέγκα στο μίξερ ή με ένα μίξερ χειρός.
2. Σε ένα μπολ, χτυπάμε καλά τους κρόκους με τη ζάχαρη με ένα σύρμα χειρός.
3. Προσθέτουμε στους κρόκους το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά.
4. Σε ένα μπεν μαρί (ή σε ένα αντικολλλητικό τηγάνι), λιώνουμε την κουβερτούρα με το βούτυρο και ανακατεύουμε το μείγμα μέσα στους κρόκους.
5. Προσθέτουμε και τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε την μαρέγκα σταδιακά και ανακατεύουμε απαλά με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
6. Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος ή σε ένα ταψί που έχουμε απλώσει λαδόκολλα.
7. Ψήνουμε για 20 - 25 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς πριν σερβίρουμε.

TIP: Μπορούμε να γλασάρουμε τα brownies μας με ένα γλάσο σοκολάτας για μεγαλύτερη απόλαυση.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η πρώτη φαρίνα χωρίς γλουτένη! Με βάση το ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο και άμυλο πατάτας δίνει μια βελούδινη υφή και ένα εξαιρετικά νόστιμο αποτέλεσμα. Δοκιμάστε την σε κέικ και άλλα γλυκίσματα.

ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

Σε αντίθεση με αντίστοιχα προϊόντα της αγοράς, τα οποία βασίζουν το αλεύρι τους σε ένα μόνο σπόρο όπως π.χ. τον φαγόπυρο, η φαρίνα χωρίς γλουτένη των Μύλων Αγίου Γεωργίου αποτελείται από ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο και άμυλο πατάτας. Η φαρίνα χωρίς γλουτένη, έχει έγκριση από τον ΕΟΦ. Αναζητήστε τα προϊόντα μας στα φαρμακεία, αλλά και στα Super Market.



ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ

Με το ίδιο πάθος που δεσμευόμαστε για την ποιότητα στα άλευρά μας, δεσμευόμαστε και για το σεβασμό μας προς την κοινωνία, το περιβάλλον και τους ανθρώπους μας. Οι τέσσερις αυτοί βασικοί πυλώνες βρίσκονται στο κέντρο των δραστηριοτήτων μας και αποτελούν τα συστατικά της δικής μας επιτυχημένης συνταγής.

ΚΟΙΝΩΝΙΑ

Ο μύλος μας είναι κομμάτι της ελληνικής κοινωνίας για περισσότερα από 230 χρόνια. Ανέκαθεν μέσα στα χρόνια, η φιλοσοφία μας ήταν να **υποστηρίζουμε** και να **ενισχύουμε την κοινωνία**, ενεργό κομμάτι της οποίας άλλωστε συνεχίζουμε να είμαστε. Είμαστε δίπλα σε πολλά κοινωνικά παντοπωλεία, φιλόπρωχα ιδρύματα που στηρίζονται από την εκκλησία, εκπαιδευτικά ιδρύματα και κοινωνικές οργανισμούς, τα οποία στηρίζουμε συνεχώς. Επιπλέον, έχουμε δημιουργήσει στο Κερατσίνι, ένα **πρότυπο μουσείο με θέμα «από το σιτάρι στο ψωμί»**, το οποίο έχει πλούσια εκθέματα γύρω από την αλυσίδα «σιτάρι-αλεύρι-ψωμί», βασικό κομμάτι του, μεταξύ άλλων, είναι η μοναδική συλλογή 500 σφραγίδων πρόσφορου, η μεγαλύτερη στον κόσμο. Το μουσείο είναι **ανοικτό στα σχολεία** τα οποία επισκέπτονται το εργοστάσιο και υποστηρίζεται από εκπαιδευτικά προγράμματα βασισμένα στις ανάγκες των μαθητών. Μέσα από αυτό θέλουμε να τονίσουμε, ειδικά στα παιδιά, την διατροφική αξία των δημητριακών αλλά και τη συμβολή τους στην εξέλιξη του πολιτισμού και τις παραδόσεις των Ελλήνων.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Εδώ και χρόνια δίνουμε μεγάλη έμφαση στη φιλικότητα προς το περιβάλλον, καθώς πιστεύουμε πως οφείλουμε **να αφήσουμε στα παιδιά**

μας ένα υγιές περιβάλλον στο οποίο θα μπορούν να καλλιεργήσουν υγιεινά τρόφιμα. Ήμασταν από τους πρώτους μύλους τη δεκαετία του '70 στην Ελλάδα που εφάρμοσαν τον **ξηρό καθαρισμό του σιταριού**, έχοντας έτσι σχεδόν μηδενική κατανάλωση νερού κατά την άλεση. Πλέον, έχουμε **μηδενικά απόβλητα** οποιασδήποτε μορφής. Ακόμα εφαρμόζουμε **οικολογική απεντόμωση**, ενώ έχουμε πετύχει σημαντική **μείωση ηλεκτρικής κατανάλωσης**. Στόχος μας είναι να συνεχίσουμε ενεργά και να διευρύνουμε στο μέλλον την εφαρμογή πράσινων πρακτικών.

ΑΝΘΡΩΠΟΙ

Αντιμετωπίζουμε όλους τους συνεργάτες μας με σεβασμό και προάγουμε ένα περιβάλλον δημιουργίας και εξέλιξης. Το σημαντικότερο είναι ότι οι άνθρωποί μας νιώθουν **περήφανοι που είναι μέλη της οικογένειάς μας**, μιας οικογένειας με παράδοση και ιστορία στον Ελλαδικό χώρο.

ΠΡΟΪΟΝ

Εκτός από το να σας προσφέρουμε σταθερή και υψηλή ποιότητα στα προϊόντα μας, επενδύουμε συνεχώς στο να βρίσκουμε **λύσεις που θα καλύψουν επαρκώς την κάθε σας ανάγκη**.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΛΟΥΛΗ



Η εταιρεία Μύλοι Λούλη το 2012 προχώρησε στη δημιουργία του **“Μουσείου Λούλη από το σιτάρι στο ψωμί”**, έκτοτε έχουμε υποδεχθεί περίπου 10.000 επισκέπτες. Δεκάδες σχολεία, πολλές σχολές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και πλήθος κόσμου απ’ όλη την Ελλάδα έχουν ξεναγηθεί στους χώρους μας.

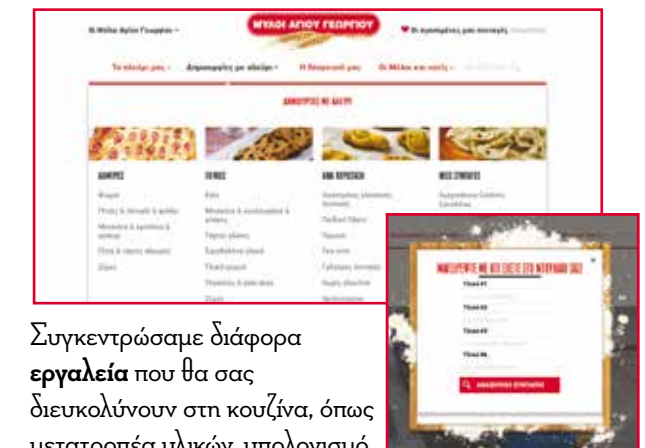
Στόχος του μουσείου είναι να αναδείξει τόσο την διατροφική όσο και την πολιτισμική αξία του ψωμιού, από την εμφάνιση του ανθρώπου μέχρι σήμερα, αλλά και τη σημαντική του θέση στην μεσογειακή διατροφή. Επίσης, σε μια προσπάθεια να ενημερωθούν και να εκπαιδευτούν παιδιά μικρότερης ηλικίας, γύρω από το πιο ευλογημένο προϊόν διατροφής, το ψωμί, διευρύνθηκε το εκπαιδευτικό πρόγραμμα και για παιδιά νηπιαγωγείου, δίνοντας έμφαση στα θέματα διατροφής.

Η “Μύλοι Λούλη” με αφορμή την ίδρυση του μουσείου, αποδεικνύει την αγάπη στην πολιτιστική μας κληρονομιά, τον σεβασμό στις αξίες και την κοινωνική ευαισθησία απέναντι στη νέα γενιά.

WWW.ALEVRI.COM

ΕΝΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΟΥ ΦΕΡΝΕΙ ΜΙΚΡΟΥΣ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΥΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Δημιουργήσαμε για όλους εσάς έναν χώρο διαδραστικό που ελπίζουμε να γίνει πηγή έμπνευσης και δημιουργίας στη κουζίνα σας! Στο **alevri.com** θα βρείτε λαχταριστές, μοναδικές, γλυκές και αλμυρές συνταγές, για να απολαύσετε με την οικογένεια και τους φίλους σας, αναλόγως την περίπτωση.



Συγκεντρώσαμε διάφορα **εργαλεία** που θα σας διευκολύνουν στη κουζίνα, όπως μετατροπέα υλικών, υπολογισμό ποσοτήτων βάσει των μεριδών που επιθυμείτε και αποστολή υλικών με email για εύκολη αγορά από το super market!

Στόχος μας είναι ο χώρος αυτός να γίνει ένα κομμάτι της καθημερινότητάς σας, όπου θα βρίσκετε εύκολα και γρήγορα πεντανόστιμες συνταγές, για να δημιουργείτε με χαρά και μεράκι στους αγαπημένους σας!



ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



Για αποτελεσματικό βουτύρωμα της φόρμας του κέικ, πρώτα τη βουτυρώνουμε και στη συνέχεια τη παγώνουμε για 5 λεπτά στην κατάψυξη. Έπειτα ρίχνουμε αρκετό αλεύρι, που κολλάει αμέσως στα παγωμένα τοιχώματα της φόρμας και τινάζουμε την περιττή ποσότητα.

Όταν θέλουμε να ενσωματώσουμε αλεύρι ή κακάο σε αφράτα μείγματα, πρώτα τα κοσκινίζουμε.

Όταν θέλουμε να λιώσουμε βούτυρο και σοκολάτα, τα λιώνουμε μαζί γιατί λιώνουν ευκολότερα.

Όταν χτυπάμε αυγά με ζάχαρη για κέικ, δεν τα χτυπάμε για πολύ ώρα γιατί στο ψήσιμο κάθονται.

Τα περισσότερα κέικ διατηρούνται εκτός ψυγείου, περίπου μία εβδομάδα. Είναι καλύτερα να είναι σκεπασμένα, αφού έχουν κρυώσει τελείως.

Δεν ανοίγουμε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση του χρόνου ψησίματος, γιατί το γλυκό θα χάσει τον όγκο του.

Στην ζαχαροπλαστική χρησιμοποιούμε πάντα κρέμα γάλακτος με 36% λιπαρά.

Οι φόρμες σιλικόνης για κέικ, muffin δεν χρειάζονται βουτύρωμα και αλεύρωμα. Αν είναι καλής ποιότητας, το γλυκό δεν θα κολλήσει. Ωστόσο, θα πρέπει να περιμένουμε να κρυώσει λίγο πριν το ξεφορμάρουμε, ειδικά αν μπορεί να σπάσει στη μέση.

Όταν ψήνουμε muffins ή cupcakes και δε χρησιμοποιούμε όλες τις θέσεις της φόρμας για muffins, ρίχνουμε λίγο νερό στις κενές θέσεις. Το νερό βοηθάει τα cupcakes να ψηθούν και να φουσκώσουν ομοιόμορφα.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ

ΣΥΝΤΑΓΗ:

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ

ΣΥΝΤΑΓΗ:

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ

ΣΥΝΤΑΓΗ:

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ

ΣΥΝΤΑΓΗ:

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ



ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



από γενιά σε γενιά το ίδιο αλεύρι

Για περισσότερες
λαχταριστές συνταγές
επισκεφθείτε μας στο
www.alevri.com



Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55
Γραμμή επικοινωνίας: 801 1007901
magsales@loulisgroup.com