

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



Ἡ φροντίδα είναι η συνταγή.

3^η

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ



Σπιτικές Συνταγές



από τους μύλους
που εμπιστεύεστε!

• ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ •

www.alevri.com

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Η φροντίδα είναι η συνταγή.

ΤΟ ΚΑΛΟ ΑΛΕΥΡΙ ΘΕΛΕΙ ΑΓΑΠΗ ΚΑΙ ΜΕΡΑΚΙ

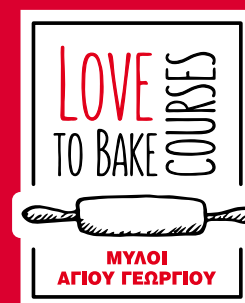
Στους **Μύλους Αγίου Γεωργίου**, ως γνήσιοι μυλωνάδες 7ης γενιάς, έχουμε πάθος για τη δουλειά μας και στόχος μας είναι να εξασφαλίσουμε πως όλοι εσείς θα έχετε την καλύτερη δυνατή **εμπειρία ζυμώματος, ψισίματος και φυσικά, τελικού αποτελέσματος!**

Με προσοχή στη λεπτομέρεια και σταθερότητα στη ποιότητα, εξασφαλίζουμε την **επιτυχία** σε κάθε σας δημιουργία. Σε αυτό το **συνταγολόγιο** θα βρείτε τις **λαχταριστές δημιουργίες** που προετοιμάσαμε για εσάς με αγάπη, ώστε να τις προσφέρετε και να τις απολαύσετε με τα αγαπημένα σας πρόσωπα!

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 σε 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)

ΕΙΣΤΕ ΚΑΙ ΕΣΕΙΣ ΛΑΤΡΗΣ ΤΟΥ HOME BAKING;



LOVE TO BAKE COURSES

Οι **Μύλοι Αγίου Γεωργίου** σε συνεργασία με την **Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας** ανέπτυξαν έναν κύκλο σεμιναρίων που απευθύνονται σε οποιονδήποτε επιθυμεί να **διευρύνει τις γνώσεις** του γύρω από το αλεύρι και τα **μυστικά του ζυμώματος**, ώστε να δημιουργεί σπιτικές λαχταριστές λιχουδιές!

Στα σεμινάρια αυτά θα έχετε την δυνατότητα να έρθετε κοντά με **κορυφαίους αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες** που θα σας μυήσουν στην τέχνη του ζυμώματος. Ελάτε να φορέσουμε ποδιά και να μοιραστούμε **συνταγές, μυστικά και τεχνικές** για σπιτικό ψωμί, πίτες και υγιεινά σνακ μέχρι τούρτες και cupcakes με ζαχαρόπαστα!

Μάθετε περισσότερα στο www.alevri.com/seminars και στο www.greekbakingschool.gr

ΑΛΕΥΡΑ ευρείας χρήσης



ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΑΛΕΥΡΑ ευρείας χρήσης

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις: Προέρχεται από μαλακό σιτάρι και είναι αλεύρι από την “καρδιά” του κόκκου του σταριού. Οι ζύμες που δίνει, χαρακτηρίζονται για την ελαστικότητά τους αλλά και για το άπλωμά τους, καθιστώντας το αλεύρι κατάλληλο για πολλές χρήσεις.

Χρήσεις: Ιδανικό για κάθε χρήση, για γλυκά ή αλμυρά εδέσματα: ψωμί, πίτσα, κουλουράκια, κέικ, τάρτες και οποιαδήποτε συνταγή προϋποθέτει αλεύρι!

Φαρίν απ: Αποτελεί από το 1965 ένα από τα αγαπημένα αλεύρα της Ελληνίδας νοικοκυράς καθώς συνδυάζει ποιότητα και ευκολία. Οι πρωτεΐνες που περιέχει κάνουν τη ζύμη λιγότερο ελαστική και έτσι τα τελικά προϊόντα βγαίνουν πιο αφράτα.

Χρήσεις: Κέικ, τηγανίτες, λουκουμάδες, μπισκότα, βασιλόπιτα και οποιαδήποτε άλλη συνταγή σας θέλει διόγκωση!

Αλεύρι Σκληρό Νο1: Προέρχεται από την άλεση μαλακού σίτου. σε αντίθεση με την κοινή γνώμη που λόγω της ονομασίας του θεωρεί ότι προέρχεται από σκληρό σίτο. Η ονομασία «σκληρό» προσδιορίζει την υφή που αποκτά η ζύμη, η οποία παρουσιάζει μεγάλη ελαστικότητα και αντοχή στις καταπονήσεις και δίνει τελικά προϊόντα με μεγάλη διόγκωση.

Χρήσεις: Ψωμί, τάρτες, πίτσα, δίπλες, λουκουμάδες κ.α.

Αλεύρι Μαλακό Νο2: Προέρχεται από μαλακό σιτάρι και η ονομασία «μαλακό» προσδιορίζει τις ζύμες του που οι οποίες παρουσιάζουν πολύ μικρή ελαστικότητα προσφέροντας προϊόντα μαλακά και τραγανά.

Χρήσεις: Τάρτες, κουλουράκια, κρέπες, κουραμπιέδες, μελομακάρονα και άλλα προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

Σιμιγδάλη Ψιλό: Για ραβανί, γαλακτομπούρεκο, γέμιση μπουγάτσας, κρέμα ζαχαροπλαστικής, μελομακάρονα, βάση πίτσας, σούπες κ.α.

Σιμιγδάλη Χονδρό: Για σιμιγδαλένιο χαλβά, γιουρτόπιτα, σάμαλι, καρυδόπιτα κ.α.



40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



6-8
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μίξερ
με λεπίδες,
ταρτιέρα 22
εκ., μπεν μαρί



Σοκολατένια τάρτα με φράουλες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

180 γρ. αλεύρι
για όλες τις χρήσεις
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
30 γρ. κακάο
100 γρ. ζάχαρη
½ κ.γ. αλάτι
110 γρ. βούτυρο αγελαδινό
παγωμένο, σε κυβάκια
2 κρόκους αυγών
2 κ.σ. κρέμα γάλακτος
2 βανίλιες σε σκόνη ή
½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

200 γρ. κουβερτούρα
200 ml κρέμα γάλακτος
ξύσμα από 1 πορτοκάλι
2 κ.σ. μέλι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

500 γρ. φρέσκες φράουλες
150 γρ. φιστίκι Αιγίνης

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινάμε με τη ζύμη. Βάζουμε το αλεύρι, το κακάο, τη ζάχαρη και το αλάτι σε ένα μίξερ με λεπίδες και χτυπάμε.
2. Προσθέτουμε το βούτυρο και χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να γίνει το μείγμα σαν άμμος.
3. Προσθέτουμε τους κρόκους, την κρέμα γάλακτος και την βανίλια και χτυπάμε για 1 λεπτό. Τυλίγουμε την ζύμη με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
4. Ανοίγουμε την ζύμη με ένα πλάστη στο μέγεθος της ταρτιέρας μας και την στρώνουμε καλά με τα χέρια. Τρυπάμε με ένα πιρούνι και την βάζουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά.
5. Βάζουμε ένα κομμάτι λαδόκολλα και βάρος (ρύζι ή ρεβύθια) και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά. Βγάζουμε το βάρος και την λαδόκολλα και ψήνουμε άλλα 5-7 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί καλά.
6. Παράλληλα φτιάχνουμε την γέμιση. Βάζουμε σε μπεν μαρί την κουβερτούρα να λιώσει.
7. Κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το ξύσμα και το μέλι. Ανακατεύουμε απαλά με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ομογενοποιηθεί.
8. Γεμίζουμε την βάση της τάρτας με την γέμιση της σοκολάτας και μεταφέρουμε με προσοχή στο ψυγείο. Αφήνουμε για 2 ώρες να παγώσει καλά.
9. Σερβίρουμε με φρέσκες φράουλες και σπασμένο φιστίκι Αιγίνης.



15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



8-10
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ,
φόρμα κέικ



Κέικ λεμονιού

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ

500 γρ. **Φαρίν Απ
Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
250 γρ. βούτυρο αγελαδινό,
σε θερμοκρασία δωματίου
400 γρ. ζάχαρη
ξύσμα ενός λεμονιού
4 μεγάλα αυγά
1 βανίλια σε σκόνη
60 ml χυμό λεμονιού
200 ml γάλα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

125 γρ. ζάχαρη άχνη
2-3 κ.σ. νερό ή χυμό λεμονιού
λίγο ξύσμα λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε το βούτυρο με μίξερ ή μίξερ χειρός, σε μπολ, για 1-2 λεπτά μέχρι να γίνει αφράτο και μαλακό. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε για άλλο 1 λεπτό.
2. Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα, χτυπώντας με το μίξερ μετά από το καθένα. Συνεχίζουμε με τη βανίλια, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού. Χτυπάμε για 30" μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
3. Με το μίξερ να λειτουργεί στη χαμηλότερη ταχύτητα, προσθέτουμε το Φαρίν απ και το γάλα εναλλάξ, ξεκινώντας και τελειώνοντας με το αλεύρι.
4. Ρίχνουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για κέικ.
5. Ψήνουμε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 1 ώρα. Το αφήνουμε εκτός φούρνου για 10-15 λεπτά, ξεφορμάρουμε και αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
6. Ετοιμάζουμε το γλάσο. Σε μπολ βάζουμε τη ζάχαρη άχνη (περασμένη από σίτα) και την ανακατεύουμε με το νερό ή το χυμό λεμονιού. Εάν χρειαστεί, προσθέτουμε 1-2 κ.σ. νερό ή χυμό επιπλέον. Με ένα κουτάλι, περιχύνουμε το γλάσο πάνω στο κέικ και πασπαλίζουμε με το ξύσμα. Αφήνουμε να στεγνώσει το γλάσο για 20 λεπτά και σερβίρουμε.



15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



60-90'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



50-60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



6-8
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μπολ,
ταψί



Φοκάτσια (ψωμί ταψιού) με ντοματίνια

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι **Σκληρό Νο1**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
270 ml κλιαρό νερό
8-9 γρ. ξηρή μαγιά
1 κ.γ. ζάχαρη
1 1/2 κ.γ. αλάτι
70 ml ελαιόλαδο
12-15 ντοματίνια, κομμένα
στη μέση
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
2 κλωνάρια δενδρολίβανο,
τα φυλλαράκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μπολ ανακατεύουμε το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήνουμε για 10 λεπτά να τραφεί η μαγιά.
2. Προσθέτουμε τη μισή ποσότητα αλεύρι και ανακατεύουμε.
3. Προσθέτουμε το αλάτι και το υπόλοιπο αλεύρι και ζυμώνουμε για 5-8 λεπτά, μέχρι να σχηματιστεί ζυμάρι που δεν κολλά στα χέρια.
4. Ρίχνουμε τα 60 ml ελαιόλαδο σε ταψί και το απλώνουμε με πινέλο.
5. Απλώνουμε καλά το ζυμάρι να εφαρμόσει στο ταψί, κάνοντας βαθουλώματα με τα δάχτυλά μας, σε όλη την επιφάνεια.
6. Σκεπάζουμε το ταψί με πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει για 1 - 1 1/2 ώρα.
7. Εφαρμόζουμε τα ντοματίνια, με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω, σε όλη την επιφάνεια της ζύμης.
8. Αλείφουμε με το ελαιόλαδο που περίσσεψε, πασπαλίζουμε με τον ανθό αλατιού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τα φυλλαράκια δενδρολίβανο.
9. Ψήνουμε τη φοκάτσια σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 50-60 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει.



15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



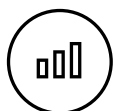
**ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ**



15-17'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



40
ΜΠΙΣΚΟΤΑ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μίξερ,
πλάστης,
κουπ πατ,
ταψί φούρνου



Μπισκότα με φιστίκι Αιγίνης

ΥΛΙΚΑ

400 γρ. αλεύρι **Μαλακό Νο2**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
250 γρ. βούτυρο αγελαδινό,
σε θερμοκρασία δωματίου
140 γρ. καστανή ζάχαρη
2 βανίλιες
1 πρέζα αλάτι
100 γρ. φυστίκια Αιγίνης,
τριμμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

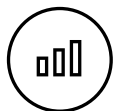
1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Βάζουμε στο μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη και τα χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν.
2. Προσθέτουμε τις βανίλιες, το αλάτι, το αλεύρι και τα φιστίκια και χτυπάμε για άλλα 2-3 λεπτά μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη.
3. Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη, ανάμεσα σε δύο κομμάτια λαδόκολλα, σε πάχος μισό δάχτυλο.
4. Κόβουμε μπισκότα με κουπάτ ή ποτήρι και τα απλώνουμε σε ένα ταψί όπου έχουμε στρώσει λαδόκολλα.
5. Ψήνουμε τα μπισκότα για 15-17 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα στους 180°C και τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά.


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


45-50'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


10-12
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ,
στρογγυλό
ταψί διαμέτρου
26-28 εκ.,
κατσαρόλα



Σάμαλι με 3 εσπεριδοειδή

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΑΜΑΛΙ

360 γρ. **Σιμιγδάλη Ψιλή**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
180 γρ. **Σιμιγδάλη Χονδρή**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
20 γρ. baking powder
200 γρ. ζάχαρη
ξύσμα από 1 πορτοκάλι
ξύσμα από 1 λεμόνι
ξύσμα από 2 λάιμ
250 ml νερό
250 ml χυμό πορτοκαλιού

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

600 γρ. ζάχαρη
500 ml νερό
φλούδα πορτοκαλιού
φλούδα λεμονιού
φλούδα λάιμ

ΑΛΛΑ ΥΛΙΚΑ

2 κ.σ. αμύγδαλα λευκά,
τριμμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μπολ ανακατεύουμε το σιμιγδάλη ψιλό, το σιμιγδάλη χονδρό, το baking powder, τη ζάχαρη και το ξύσμα πορτοκαλιού, λεμονιού και λάιμ.
2. Προσθέτουμε το νερό και το χυμό πορτοκαλιού, ανακατεύοντας μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά στο μείγμα.
3. Ρίχνουμε το μείγμα σε στρογγυλό λαδωμένο ταψί και ισιώνουμε την επιφάνειά του.
4. Καλύπτουμε με πετσέτα και αφήνουμε το σάμαλι να σφίξει για 30 λεπτά.
5. Ψήνουμε το μείγμα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 45-50 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει η επιφάνειά του.
6. Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Βάζουμε όλα τα υλικά σε κατσαρόλα και βράζουμε για 5 λεπτά.
7. Βγάζουμε το σάμαλι από το φούρνο και το χαράζουμε σε κομμάτια.
8. Σιροπιάζουμε το ζεστό σάμαλι με το ζεστό σιρόπι και πασπαλίζουμε με το τριμμένο αμύγδαλο.
9. Το αφήνουμε μέσα στο ταψί να το απορροφήσει και σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου.

ΑΛΕΥΡΑ ευ ζην



ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΑΛΕΥΡΑ ευ ζην

Αλεύρι Ζην Ολικής Άλεσης από Δίκοκκο Σιτάρι:

Παράγεται από το δίκοκκο σιτάρι (*triticum dicoccum*) και αλέθεται σε παραδοσιακό πετρόμυλο. Είναι αλεύρι υψηλής διατροφικής αξίας καθώς έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και αποτελεί πηγή φωσφόρου, βιταμινών Β1 (Θειαμίνη), Β3 (Νιασίνη) και Β6. Η παραγωγή του ξεκίνησε πριν πολλά χρόνια και γνωρίζουμε ότι στην αρχαία Ελλάδα διακινούνταν μέσω του λιμανιού Ζέας. Το αλεύρι Ζην αποτελεί προϊόν συμβολαιακής γεωργίας.
Χρήσεις: Ψωμί, κέικ, κριτσίνια, κουλούρια, πίτες κ.α.

Αλεύρι Ντίνκελ Ολικής Άλεσης Πετρόμυλου:

Προέρχεται από το σιτάρι *triticum spelta* και μαζί με το δίκοκκο σιτάρι (*triticum dicoccum*) θεωρούνται τα αρχαιότερα δημητριακά. Είναι αλεύρι υψηλής διατροφικής αξίας, πλούσιο σε φυτικές ίνες και επιπλέον αποτελεί πηγή φωσφόρου, βιταμίνης Β1 (Θειαμίνη) και Β6. Αλέθεται σε πετρόμυλο διατηρώντας τα παραδοσιακά του χαρακτηριστικά. Το αλεύρι Ντίνκελ Ολικής Άλεσης Πετρόμυλου αποτελεί προϊόν συμβολαιακής γεωργίας.
Χρήσεις: Κέικ, ψωμί, τάρτες κ.α.

Αλεύρι Σίκαλης: Το αλεύρι Σίκαλης είναι υψηλής διατροφικής αξίας γιατί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και αποτελεί πηγή θειαμίνης. Η σίκαλη είναι γνωστή και αγαπητή στις χώρες της Β. Ευρώπης, αφού καλλιεργείται εκεί εδώ και εκατοντάδες χρόνια, λόγω του ψυχρού κλίματος στο οποίο ευδοκμεί. Το αλεύρι Σίκαλης χρησιμοποιείται συνήθως για αναμειξεις με άλλους τύπους αλεύρων σίτου.
Χρήσεις: Ψωμί, τάρτες, μπισκότα, κ.α.

Αλεύρι Βρώμης Ολικής Άλεσης: Περιέχει υψηλή διατροφική αξία γιατί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και β-γλυκάνες που συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα. Τα ευεργετικά αποτελέσματα εξασφαλίζονται με την ημερήσια πρόσληψη 3 γρ. β-γλυκανών από βρώμη, πύργο βρώμης, κριθάρι, πύργο κριθαριού ή από μείγματα των εν λόγω β-γλυκανών σε συνδυασμό με μία ποικίλη και ισορροπημένη διατροφή.
Χρήσεις: Ψωμί, κέικ, μπισκότα, τάρτες κ.α.



15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



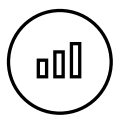
40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



30-40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



20
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ-
ΠΙΤΑΚΙΑ



ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μεγάλο
μπολ, ταψί
φούρνου



Λουκανικοπιτάκια Ζην

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι **Ζην**
από **δίκοκκο σιτάρι**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
10 γρ. ζάχαρη
10 γρ. αλάτι
6 γρ. baking powder
20 γρ. μαγιά νωπή
275 γρ. βούτυρο αγελαδινό,
σε θερμοκρασία δωματίου
185 γρ. γάλα χλιαρό
250 γρ. λουκανικάκια κοκτέιλ
1 αυγό για επάλειψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι, το baking powder, τη μαγιά, το βούτυρο και το γάλα και ζυμώνουμε πολύ καλά μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Καλύπτουμε με πετσέτα και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 20 λεπτά.
2. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 20 ισομεγέθη μπαλάκια. Σε αλευρωμένη επιφάνεια, τα πιέζουμε με την παλάμη μας να ανοίξουν σε κυκλάκια και βάζουμε στη μέση του καθενός από ένα λουκανικάκι κοκτέιλ. Τα κλείνουμε σε μισοφέγγαρο και πιέζουμε τις άκρες να ενωθούν.
3. Τοποθετούμε τα λουκανικοπιτάκια σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, τα καλύπτουμε με πετσέτα και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 20 λεπτά.
4. Τα χαράζουμε, τα αλείφουμε με αυγό και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 30-40 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η ζύμη.



20-30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



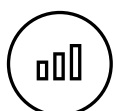
**ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ**



50-55'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



**8
ΜΕΡΙΔΕΣ**



**ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ**

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μίξερ, μπουλ,
ταρτιέρα
(διαμέτρου
26 εκ.),
κατσαρόλα



Κις με αρακά, σπαράγγια και γιαούρτι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

175 γρ. αλεύρι **Ντίνκελ**
Ολικής Αλέσεως
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
75 γρ. αλεύρι
για όλες τις χρήσεις
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
125 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
125 γρ. βούτυρο αγελαδινό
5 γρ. αλάτι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

150 γρ. αρακά φρέσκο
ή κατεψυγμένο
½ μάτσο πράσινα
σπαράγγια, καθαρισμένα
και με κομμένες τις άκρες
3 αυγά
200 ml κρέμα γάλακτος
15% λιπαρά
250 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
150 γρ. τριμμένη γραβιέρα
αλάτι & πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Χτυπάμε το βούτυρο με το γιαούρτι στο μίξερ με το φτερό για 10 λεπτά.
2. Σε μπουλ 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, απλώνουμε τη ζύμη με τα δάχτυλα και την τρυπάμε με πιρούνι. Τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο, όσο ετοιμάζουμε τη γέμιση.
4. Σε κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει, ρίχνουμε τον αρακά και τα σπαράγγια. Τα αφήνουμε να βράσουν για 4-5 λεπτά και τα στραγγίζουμε πολύ καλά.
5. Σε μπουλ ανακατεύουμε καλά με σύρμα τα αυγά, την κρέμα γάλακτος, το γιαούρτι, την τριμμένη γραβιέρα, αλάτι και πιπέρι.
6. Βγάζουμε την ταρτιέρα από το ψυγείο και ψήνουμε τη ζύμη σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 10 λεπτά.
7. Βγάζουμε τη ζύμη από το φούρνο, την αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά και πάνω της απλώνουμε τον αρακά και τα σπαράγγια. Καλύπτουμε με το μείγμα της γέμισης.
8. Ξαναβάζουμε την ταρτιέρα στο φούρνο και ψήνουμε την κις στους 180°C, για 40-45 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά πριν σερβίρουμε.



20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



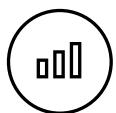
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



40-45'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



8
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ, μπουλ,
ταρτιέρα
(διαμέτρου
26 εκ.)



Τάρτα σίκαλης με πιπεριές και ανθότυρο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

175 γρ. αλεύρι **Σίκαλης
Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
75 γρ. αλεύρι
για όλες τις χρήσεις
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
125 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
125 γρ. βούτυρο αγελαδινό
5 γρ. αλάτι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1 πιπεριά κόκκινη,
κομμένη σε λωρίδες
1 πιπεριά πορτοκαλί,
κομμένη σε λωρίδες
2 κ.σ. ελαιόλαδο
3-4 φύλλα βασιλικό,
φιλοκομμένα
200 γρ. ανθότυρο
200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
1 αυγό
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Χτυπάμε το βούτυρο με το γιαούρτι στο μίξερ με το φτερό για 10 λεπτά.
2. Σε μπουλ βάζουμε το αλεύρι σίκαλης, 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, απλώνουμε τη ζύμη με τα δάχτυλα και την τρυπάμε με πιρούνι. Ψήνουμε τη ζύμη σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 10 λεπτά.
4. Βγάζουμε την τάρτα και την αφήνουμε να κρυώσει όσο ετοιμάζουμε τη γέμιση.
5. Σε τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τις πιπεριές για 3-4 λεπτά. Πασπαλίζουμε με αλάτι και πιπέρι και προσθέτουμε 1/2 δάχτυλο νερό, συνεχίζοντας το σοτάρισμα. Αφού περάσουν 4-5 λεπτά κι εφόσον έχουν μαλακώσει και τα υγρά έχουν απορροφηθεί, αποσύρουμε από τη φωτιά.
6. Σε μπουλ λιώνουμε με πιρούνι το ανθότυρο και προσθέτουμε το γιαούρτι, το αυγό, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύουμε μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά.
7. Απλώνουμε το μείγμα του ανθότυρου πάνω στη μισοψημένη ζύμη.
8. Από πάνω αραδιάζουμε τις σοταρισμένες πιπεριές και πασπαλίζουμε με το βασιλικό.
9. Ψήνουμε την τάρτα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 30-35 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και σερβίρουμε.



10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



13'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



20
ΜΠΙΣΚΟΤΑ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Ταψί
φούρνου



Μπισκότα Βρώμης με σταφίδες και σοκολάτα

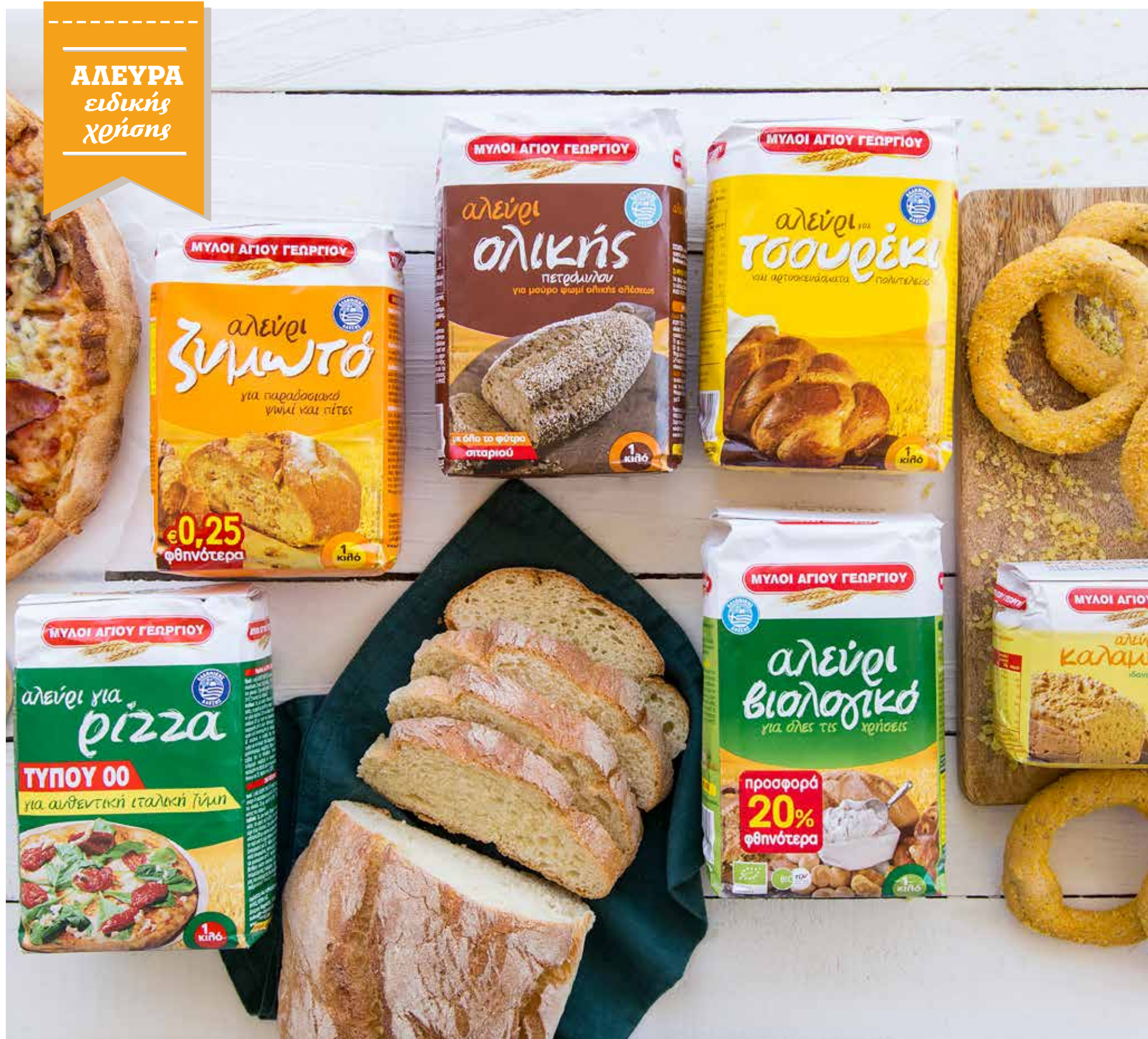
ΥΛΙΚΑ

320 γρ. αλεύρι **Βρώμης**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
100 γρ. βούτυρο αγελαδινό
1 αυγό
150 γρ. μέλι
¼ κ.γ. κανέλα
¼ κ.γ. baking powder
2 βανίλιες
30 γρ. σταφίδες
50 γρ. σταγόνες σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε το βούτυρο στο μίξερ με το σύρμα για 10 λεπτά με μεσαία ταχύτητα. Προσθέτουμε το μέλι και χτυπάμε για άλλα 5 λεπτά. Στη συνέχεια ρίχνουμε το αυγό και χτυπάμε στην ίδια ταχύτητα για άλλα 5 λεπτά.
2. Προσθέτουμε την κανέλα, την βανίλια, το baking powder και το αλεύρι βρώμης και χτυπάμε στη χαμηλή ταχύτητα για 5 λεπτά.
3. Κατεβάζουμε τον κάδο του μίξερ και προσθέτουμε Στο τέλος προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας ανακατεύοντας με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
4. Στρώνουμε λαδόκολλα σε ένα ταψί φούρνου. Βάζουμε 1 κ.σ. ζύμη για κάθε μπισκότο σε απόσταση μεταξύ τους.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 13 λεπτά.
6. Τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά και σερβίρουμε.

ΑΛΕΥΡΑ ειδικής χρήσης



ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΑΛΕΥΡΑ ειδικής χρήσης

Αλεύρι Ζυμωτό: Παράγεται από σκληρό σιτάρι. Οι ζύμες του χαρακτηρίζονται για την ελαστικότητά τους και τις υψηλές απορροφήσεις σε νερό. Έτσι, δίνει προϊόντα αφράτα, καλοδιογκωμένα και τραγανά. Οφείλει το κίτρινο χρώμα του στην άλεση σκληρού σίτου.

Χρήσεις: Ψωμί, φύλλο για πίτες, ζύμη για πίτσα, κριτσίνια και άλλες χειροποίητες δημιουργίες.

Αλεύρι για Τσουρέκι: Παράγεται από επιλεγμένα μαλακά σιτηρά, ιδανικά για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων πολυτελείας. Οι ζύμες που δίνει είναι πολύ ελαστικές και έτσι μπορούν και αφομοιώνουν τα υψηλά ποσοστά ζάχαρης και λιπαρών που έχουν οι αγαπημένες μας συνταγές.

Χρήσεις: Τσουρέκι, κρουασάν, ζύμη κουρού, τηγανίτες, brioche, βασιλόπιτα και για όλα τα αρτοσκευάσματα πολυτελείας.

Αλεύρι για Pizza Τύπου 00: Για τους λάτρεις της πίτσας, ένα μοναδικό αλεύρι για Πίτσα Τύπου 00, για την παρασκευή αυθεντικής ιταλικής ζύμης. Είναι αλεύρι από μαλακό σιτάρι και οι ζύμες που δίνει είναι ελαστικές και εκτατές.

Χρήσεις: Pizza, calzone, ciabatta, πεϊνιρλί.

Καλαμποκάλευρο: Κίτρινο και ιδιαίτερο, το καλαμποκάλευρο προέρχεται από το ενδοσπέρμιο του καλαμποκιού. Είναι αλεύρι με χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες για αυτό και οι ζύμες του δεν έχουν καθόλου ελαστικότητα και δίνουν βαριά προϊόντα αλλά πολύ γευστικά.

Χρήσεις: Ψωμί καλαμποκιού, κέικ καλαμποκιού, muffins καλαμποκιού, κριτσίνια κ.α.

Αλεύρι Βιολογικό για όλες τις χρήσεις: Προέρχεται από πιστοποιημένα μαλακά σιτάρια βιολογικής γεωργίας. Είμαστε περήφανοι που λειτουργήσαμε πρώτοι τον πρότυπο βιολογικό μύλο στις εγκαταστάσεις μας για να καλύψουμε τις ανάγκες των καταναλωτών που επιθυμούν βιολογικά προϊόντα.

Χρήσεις: Κέικ, ψωμί, κουλουράκια, τάρτες και σε οποιαδήποτε συνταγή θέλετε να μετατρέψετε σε βιολογική!

Αλεύρι Ολικής Άλεσης Πετρώμλου: Αλέθεται σε παραδοσιακό πετρώμυλο, περιέχει όλο το φύτρο του σταριού και έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες. Ενδείκνυται για συνταγές ολικής άλεσης και απολαύστε όλα τα διατροφικά πλεονεκτήματα που προσφέρει το αλεύρι αυτό.

Χρήσεις: Ψωμί, κριτσίνια, κέικ, μπισκότα και σε οποιαδήποτε συνταγή θέλετε να προσθέσετε αλεύρι ολικής άλεσης.



10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



50'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



10-12
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ,
φόρμα κέικ



Λαχταριστό κέικ ολικής άλεσης με μέλι & ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. αλεύρι
Ολικής Άλεσης
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
100 γρ. **Φαρίν απ**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
200 γρ. ελαιόλαδο
3 αυγά
200 γρ. μέλι
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
50 ml χυμό πορτοκαλιού
ξύσμα από 1 πορτοκάλι
1 κ.γ. baking powder

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το ελαιόλαδο, τα αυγά, το μέλι, την βανίλια, τον χυμό πορτοκαλιού και το ξύσμα και χτυπάμε με το φτερό για 2-3 λεπτά.
2. Προσθέτουμε το αλεύρι ολικής άλεσης, το Φαρίν απ και το baking powder και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 3-4 λεπτά. Βοηθάμε με μια σπάτουλα ζαχαροπλατικής, να ανακατευτεί καλά το μείγμα.
3. Μεταφέρουμε το μείγμα σε μια καλά λαδωμένη φόρμα του κέικ και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 175°C για περίπου 50 λεπτά ή μέχρι να βγαίνει καθαρό ένα μαχαίρι που θα βυθίσουμε στο κέντρο του κέικ.
4. Αφήνουμε να σταθεί για 10 λεπτά, ξεφορμάρουμε και αφήνουμε να κρυώσει τελείως πάνω σε μία σχάρα.
5. Προαιρετικά, σερβίρουμε με μέλι ή καραμέλα και ξηρούς καρπούς.



10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



30-40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



4-6
ΑΤΟΜΙΚΑ
ΨΩΜΑΚΙΑ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ, ξύλο
κοπής, ταψί



Ψωμάκια σε διάφορες γεύσεις: με ελιές, με λιαστές ντομάτες, με μυρωδικά, με σουσάμι

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι **Ζυμωτό
Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
250 γρ. αλεύρι
**για όλες τις χρήσεις
Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
1 φακελάκι ξηρή μαγιά (9 γρ.)
1 κ.σ. ζάχαρη
1 κ.γ. αλάτι
2 κ.σ. ελαιόλαδο
500 ml χλιαρό νερό
ψιλοκομμένες ελιές,
ψιλοκομμένες λιαστές
ντομάτες, ρίγανη ή ξερό
μυρωδικό της αρεσκείας μας,
σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μπολ βάζουμε τα δύο αλεύρα με το αλάτι.
2. Σε άλλο μπολ ρίχνουμε την ξηρή μαγιά, τη ζάχαρη και 250 ml από το νερό. Ανακατεύουμε να διαλυθεί η μαγιά και αφήνουμε για 3-4 λεπτά.
3. Ρίχνουμε τα αλεύρα και το ελαιόλαδο στο μείγμα με τη μαγιά και με το χέρι μας κάνουμε μια λακκουβίτσα στο κέντρο, όπου ρίχνουμε λίγο-λίγο το νερό. Ζυμώνουμε καλά, μέχρι να έχουμε εύπλαστη ζύμη που δεν κολλά στα χέρια.
4. Σε ξύλινη επιφάνεια χωρίζουμε τη ζύμη σε 4-6 κομμάτια. Τα γεμίζουμε με υλικά της αρεσκείας μας όπως ελιές, λιαστές ντομάτες, ξερά μυρωδικά και σουσάμι, πλάθοντάς τα σε καρβελάκια.
5. Τα αφήνουμε καλυμμένα με πετσέτα, να ξεκουραστούν και να φουσκώσουν για 20-30 λεπτά.
6. Τα ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 190°C για 30-40 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.



40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



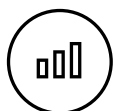
2,5 ΩΡΕΣ
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



25'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



3
ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ



ΔΥΣΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ, ταψιά
φούρνου,
μικρή
κατσαρόλα



Τσουρέκι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. αλεύρι
για **Τσουρέκι Μύλοι**
Αγίου Γεωργίου
& λίγο για το ζύμωμα
ξύσμα από ένα πορτοκάλι
225 γρ. πρόβειο βούτυρο
240 γρ. γάλα φρέσκο
340 γρ. ζάχαρη
4 αυγά
80 γρ. φρέσκια μαγιά
10 γρ. μαχλέπι
5 γρ. μαστίχα κοπανισμένη

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1 αυγό
λίγο νερό
250 γρ. αμύγδαλο φιλέ

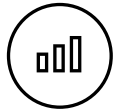
1. Ζεσταίνουμε το γάλα σε κατσαρόλακι μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά πριν πάρει βράση, μεταφέρουμε σε ένα μεσαίο μπολ και αφήνουμε να κλιμακώσει (όχι όμως να κρυώσει). Προσθέτουμε τη μαγιά και τη λιώνουμε με ένα πιρούνι.
2. Προσθέτουμε 3 κ.σ. από το αλεύρι, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού να φουσκώσει για περίπου 30-45 λεπτά, αφού το έχουμε σκεπάσει με πετσέτες κουζίνας.
3. Λιώνουμε το βούτυρο και το αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
4. Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια και χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα στο μίξερ με το σύρμα. Μεταφέρουμε σε μπολ.
5. 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 για 2-3 λεπτά.
6. 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.
7. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε μια σχετικά μεγάλη λεκάνη, σκεπάζουμε καλά με πετσέτες κουζίνας και αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού να φουσκώσει για περίπου 1 1/2 ώρα ή μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της.
8. Αλευρώνουμε ελαφρώς μια επιφάνεια εργασίας και μεταφέρουμε τη ζύμη. Την χωρίζουμε στα τρία και πλέκουμε 3 τσουρέκια.
9. Στρώνουμε λαδόκολλα σε ένα ταψί και τοποθετούμε τα τσουρέκια. Τα αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού για 60-90 λεπτά ώστε να φουσκώσουν.
10. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°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 σε αέρα για 20-25 λεπτά.
11. Μόλις ψηθούν τα μεταφέρουμε σε μία σχάρα του φούρνου και τα αφήνουμε να κρυώσουν για περίπου 30 λεπτά.


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


8
ΚΟΜΜΑΤΙΑ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ,
ταψί φούρνου



Ριτζα Bianca με ρικότα και μοτσαρέλα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. αλεύρι για
Pizza Τύπου 00
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
½ κ.γ. αλάτι
7 γρ. ξερή μαγιά
½ κ.σ. ζάχαρη
40 ml ελαιόλαδο
300 ml χλιαρό νερό

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

200 γρ. μοτσαρέλα, τριμμένη
200 γρ. τυρί ρικότα
1 σκελίδα σκόρδο,
φιλοτριμμένη
¼ κ.γ. μπούκοβο
¼ κ.γ. αλάτι
1 κ.σ. ελαιόλαδο
5-6 φύλλα φρέσκο βασιλικό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινάμε με τη ζύμη. Ανακατεύουμε σε μπολ τη μαγιά με 100 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 λακούβα.
3. Βάζουμε στη λακούβα 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. Εάν η ζύμη κολλά στα χέρια μας, προσθέτουμε λίγο ακόμα αλεύρι. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για περίπου 45 λεπτά ή μέχρι να διπλασιαστεί.
5. Ξεφουσκώνουμε τη ζύμη με τα χέρια. Ανοίγουμε τη ζύμη σε ορθογώνια ή στρογγυλή πίτσα και την τοποθετούμε σε ταψί φούρνου στρωμένο με λαδόκολλα.
6. Αφήνουμε να φουσκώσει για 15 λεπτά.
7. Πασπαλίζουμε με τη μοτσαρέλα την επιφάνεια της ζύμης, αφήνοντας περιθώριο γύρω γύρω.
8. Σε μπολ ανακατεύουμε τη ρικότα, το σκόρδο, το μπούκοβο και το αλάτι.
9. Ρίχνουμε το μείγμα σε διάσπαρτες κουταλιές, πάνω στη μοτσαρέλα.
10. Περιχύνουμε με την κουταλιά ελαιόλαδο την πίτσα και την ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 250°C, για 20 λεπτά.
11. Γαρνίρουμε την πίτσα με φρέσκα φύλλα βασιλικού και σερβίρουμε.



30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



45'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



8
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ, μπουλ,
κατσαρόλα,
ταρτιέρα
(διαμέτρου
26-28 εκ.)



Καλαμποκένια τάρτα με μπρόκολο και κεφαλοτύρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

175 γρ. **καλαμποκάλευρο**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου

75 γρ. αλεύρι

για όλες τις χρήσεις

Μύλοι Αγίου Γεωργίου

125 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

125 γρ. βούτυρο αγελαδινό

5 γρ. αλάτι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

½ μπρόκολο,

μόνο τις φουντίτσες

αλάτι

2 αυγά

200 ml κρέμα γάλακτος

200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

150 γρ. κεφαλοτύρι, τριμμένο

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

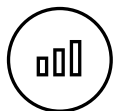
1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Χτυπάμε το βούτυρο με το γιαούρτι στο μίξερ με το φτερό για 10 λεπτά.
2. Σε μπουλ βάζουμε το καλαμποκάλευρο, το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το αλάτι και το μείγμα βούτυρο-γιαούρτι και ζυμώνουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί καλά η ζύμη.
3. Βουτυρώνουμε μία ταρτιέρα, απλώνουμε τη ζύμη με τα δάχτυλα και την τρυπάμε με πιρούνι. Τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο, όσο ετοιμάζουμε τη γέμιση.
4. Σε κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει, ρίχνουμε τις φουντίτσες μπρόκολο. Τις αφήνουμε να βράσουν για 6-7 λεπτά και τις μεταφέρουμε σε μπουλ με παγωμένο νερό, για να σταματήσει ο βρασμός. Τις στραγγίζουμε.
5. Σε μπουλ ανακατεύουμε καλά με σύρμα τα αυγά, την κρέμα γάλακτος, το γιαούρτι, το τριμμένο κεφαλοτύρι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
6. Βγάζουμε την ταρτιέρα από το ψυγείο και ψήνουμε τη ζύμη σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 10 λεπτά.
7. Βγάζουμε τη ζύμη από το φούρνο, την αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά και πάνω της απλώνουμε το μπρόκολο. Καλύπτουμε με το μείγμα της γέμισης.
8. Ξαναβάζουμε την ταρτιέρα στο φούρνο και ψήνουμε την τάρτα στους 180°C, για 35 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 20 λεπτά πριν σερβίρουμε.


15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


75'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


8-10
ΜΠΑΡΕΣ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μπολ,
στρογγυλή
ή τετράγωνη
φόρμα



Μπάρες Crumble με μαρμελάδα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ ΒΑΣΗΣ

65 γρ. αλεύρι **Σίκαλης Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
120 γρ. αλεύρι **Βιολογικό για όλες τις χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
50 γρ. καστανή ζάχαρη
¼ κ.γ. αλάτι
112 γρ. βούτυρο αγελάδος, λιωμένο και ελαφρώς χλιαρό
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ CRUMBLE (ΨΙΧΟΥΛΙΑΣΤΗ ΖΥΜΗ)

52 γρ. αλεύρι **Σίκαλης Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
30 γρ. αλεύρι **Βιολογικό για όλες τις χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
100 γρ. νιφάδες βρώμης
35 γρ. καστανή ζάχαρη
38 γρ. ζάχαρη
½ κ.γ. αλάτι
85 γρ. βούτυρο αγελάδος, λιωμένο και ελαφρώς χλιαρό

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΑΡΕΣ

350 γρ. μαρμελάδα της αρεσκείας σας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Φτιάχνουμε πρώτα τη ζύμη βάσης. Ρίχνουμε τα δύο είδών αλεύρα, τη ζάχαρη και το αλάτι σε μπολ και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και τη βανίλια και ανακατεύουμε μέχρι να αναμειχθούν. Συνεχίζουμε λίγο με τα χέρια μας μέχρι να γίνει ζύμη.
2. Πιέζουμε τη ζύμη ομοιόμορφα, σε καλά βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα. Βάζουμε τη φόρμα στη κατάψυξη για 30 λεπτά όσο ετοιμάζουμε το crumble.
3. Φτιάχνουμε το crumble. Βάζουμε όλα τα στεγνά υλικά σε μπολ, προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και χρησιμοποιώντας τα χέρια μας τρίβουμε τα υλικά μέχρι να έχουμε ψιχουλιαστή, «τριφτή» ζύμη. Αφήνουμε στο πλάι.
4. Ψήνουμε την παγωμένη ζύμη βάσης σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C μέχρι να ροδίσει, περίπου 20-25 λεπτά. Βγάζουμε από το φούρνο.
5. Για να φτιάξουμε τις μπάρες, απλώνουμε τη μαρμελάδα πάνω στη ζύμη βάσης και πασπαλίζουμε ομοιόμορφα με όλο το crumble (ψιχουλιαστή ζύμη). Ψήνουμε για περίπου 50 λεπτά μέχρι να ροδίσει.
6. Όταν βγάλουμε από το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και περνάμε με μαχαιράκι τις άκρες που ενώνονται με το ταψί για να ξεκολλήσουμε τη μαρμελάδα που μπορεί να έχει κολλήσει με το ψήσιμο.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ
χωρίς
γλουτένη

NEO

NEO

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΑΛΕΥΡΑ ΚΑΙ ΜΕΙΓΜΑΤΑ *χωρίς γλουτένη*

Ανταποκρινόμενοι στις ανάγκες των καταναλωτών δημιουργήσαμε μια γκάμα αλεύρων χωρίς γλουτένη ώστε να δημιουργείτε όλα τα αγαπημένα σας αρτοπαρασκευάσματα. Ένα αλεύρι για όλες τις χρήσεις, μια φαρίνα, ένα μείγμα ζαχαροπλαστικής και ένα μείγμα αρτοποιίας θα σας λύσουν τα χέρια στην κουζίνα!

Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις Χωρίς Γλουτένη: Πρόκειται για ένα εξαιρετικό μείγμα από ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο και άμυλο πατάτας, εγγυάται σίγουρο αποτέλεσμα σε κάθε σας δημιουργία, χωρίς ίχνος γλουτένης. Ιδανικό για ψωμί και διάφορα άλλα αρτοπαρασκευάσματα.

Φαρίνα Χωρίς Γλουτένη: Η πρώτη φαρίνα χωρίς γλουτένη! Με βάση το ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο και άμυλο πατάτας δίνει μια βελούδινη υφή και ένα εξαιρετικά νόστιμο αποτέλεσμα. Ιδανική για κέικ και άλλα γλυκίσματα.

NEO!

Μείγμα Αρτοποιίας (Baking Mix) Χωρίς Γλουτένη: Για φύλλο πίτας, ζύμη πίτσας, ψωμί και άλλες λαχταριστές συνταγές. Για τέλειο αποτέλεσμα, ακολουθήστε προσεκτικά τη συνταγή στη συσκευασία και βρείτε περισσότερες συνταγές στο www.alevri.com/glutenfree.

NEO!

Μείγμα Ζαχαροπλαστικής (Pastry Mix) Χωρίς Γλουτένη: Για γλυκές δημιουργίες όπως muffins, τάρτες, cookies και παντεσπάνι. Για τέλειο αποτέλεσμα, ακολουθήστε προσεκτικά τη συνταγή στη συσκευασία και βρείτε περισσότερες συνταγές στο www.alevri.com/glutenfree.



20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



45'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



75'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



1
ΜΕΡΙΔΑ



ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μίξερ,
φόρμα



Σπιτικό ψωμί χωρίς γλουτένη

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι για όλες
τις χρήσεις χωρίς γλουτένη
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
20 γρ. νωπή μαγιά
(ή 7 γρ. ξηρή)
10 γρ. ζάχαρη
5 γρ. αλάτι
20 γρ. λιωμένη μαργαρίνη
400 ml κλιαρό νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

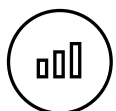
1. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι, τη μαγιά, τη ζάχαρη και το αλάτι και τα αναμειγνύουμε με μία σπάτουλα.
2. Προσθέτουμε το νερό και τη λιωμένη μαργαρίνη και ζυμώνουμε στο μίξερ με το γάντζο για 3 λεπτά περίπου έως ότου να έχουμε μια κρεμώδη ζύμη.
3. Βάζουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένη φόρμα ψωμιού με τη βοήθεια μίας σπάτουλας και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος, σκεπασμένη, για περίπου 45 λεπτά.
4. Αλείφουμε με προσοχή τη φουσκωμένη ζύμη με λιωμένη μαργαρίνη και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, με αντιστάσεις, στους 200°C για περίπου 1 ώρα.
5. Μετά το ψήσιμο, βγάζουμε το ψωμί από τη φόρμα και το αφήνουμε να κρυώσει για περίπου 2 ώρες πριν το κόψουμε.


10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


55'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


8
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μπολ, μίξερ
(προαιρετικά),
φόρμα



Κέικ χωρίς γλουτένη (χωρίς μίξερ)

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. **φαρίνα
χωρίς γλουτένη**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
300 γρ. βούτυρο σε
θερμοκρασία δωματίου
200 γρ. γάλα
βανίλια ή ξύσμα λεμονιού
350 γρ. ζάχαρη
6 αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε σε ένα μπολ το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανίλια και τα ανακατεύουμε καλά με το χέρι.
2. Στην συνέχεια ρίχνουμε διαδοχικά ένα – ένα τα αυγά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
3. Προσθέτουμε το γάλα και στην συνέχεια τη φαρίνα χωρίς γλουτένη και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
4. Ρίχνουμε το μείγμα σε στρογγυλή φόρμα βουτυρωμένη και πασπαλισμένη με φαρίνα χωρίς γλουτένη.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο με αέρα στους 160°C για 55 λεπτά περίπου.
6. Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 10 λεπτά, ξεφορμάρουμε και το αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει τελείως.



15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



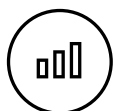
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



10-12'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



10-15
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ, μίξερ,
λαμαρίνα



Chocolate cookies χωρίς γλουτένη

ΥΛΙΚΑ

180 γρ. **Pastry Mix**
(μείγμα Ζαχαροπλαστικής
χωρίς γλουτένη)
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
35 γρ. ζάχαρη
100 γρ. δάκρυα σοκολάτας
1 αυγό
50 γρ. βούτυρο
50 γρ. σπασμένο φουντούκι
ή αμύγδαλο
10 γρ. κακάο
5 γρ. baking powder
λίγο αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

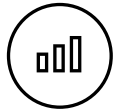
1. Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο, το αυγό, τη ζάχαρη και μία κουταλιά από το μείγμα ζαχαροπλαστικής μέχρι να αφρατέψουν.
2. Ανακατεύουμε σε ένα άλλο μπολ το υπόλοιπο μείγμα αλεύρου, το κακάο, το αλάτι και το baking powder.
3. Προσθέτουμε το παραπάνω μείγμα σταδιακά στο μίξερ μέχρι να ενσωματωθεί με τα υπόλοιπα υλικά. Στην συνέχεια ρίχνουμε τα δάκρυα σοκολάτας και το σπασμένο φουντούκι ή αμύγδαλο.
4. Κατόπιν βγάζουμε τη ζύμη από το μίξερ και τη μορφοποιούμε σε σχήμα κυλινδρικού μπιστουνιού με διάμετρο περίπου 4cm και κόβουμε με τα δάχτυλά μας το μπιστούνι ανά 3cm περίπου φτιάχνοντας μικρά μπαλάκια.
5. Τοποθετούμε τα μπαλάκια σε λαμαρίνα με χαρτί ψησίματος και τα πιέζουμε ελαφρά στο κέντρο (ώστε να απλώσουν λίγο).
6. Τέλος, ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C με αέρα για 10-12 λεπτά περίπου.


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


45'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


8
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ, μίξερ,
λαμαρίνα



Ζύμη για πίτσα χωρίς γλουτένη

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. **Baking Mix**
(μείγμα Αρτοποιίας
χωρίς γλουτένη)
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
5 γρ. ξηρή μαγιά
10 γρ. ζάχαρη
4 γρ. αλάτι
11 ml λάδι
200 ml κλιαρό νερό
(περίπου 30°C)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε το μείγμα αρτοποιίας μαζί με τη ζάχαρη και το αλάτι σε ένα μπολ και τα αναμειγνύουμε με μία σπάτουλα.
2. Κάνουμε μία μικρή λακκούβα στο κέντρο του μείγματος και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά μαζί με λίγο νερό και περιμένουμε 5-10 λεπτά ώστε να ενεργοποιηθεί.
3. Ρίχνουμε το υπόλοιπο νερό και το λάδι και ζυμώνουμε καλά με το χέρι σε αλευρωμένο πάγκο.
4. Μορφοποιούμε το ζυμάρι σε ένα μπαλάκι και ανοίγουμε με τον πλάστη, σε αλευρωμένη επιφάνεια, μία πίτσα.
5. Τοποθετούμε την πίτσα σε βουτυρωμένο ταψί (26cm) και τη σκεπάζουμε, αφήνοντας την σε ζεστό μέρος για 40-45 λεπτά περίπου, για να φουσκώσει.
6. Τρυπάμε την επιφάνεια της πίτσας με ένα πυρούνι και την προψήνουμε (χωρίς γέμιση) για 10 λεπτά περίπου σε προθερμασμένο φούρνο, με αέρα, στους 220°C.
7. Τέλος, βγάζουμε την πίτσα από τον φούρνο, γεμίζουμε με υλικά της αρεσκείας μας και στην συνέχεια ξαναψήνουμε για ακόμη 10 λεπτά περίπου (ανάλογα με τα υλικά).

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΜΕΙΓΜΑΤΑ Easy Bake



Τα Easy Bake δημιουργήθηκαν από τους Μύλους Αγίου Γεωργίου και είναι μία πρωτοποριακή σειρά προϊόντων έτοιμων μειγμάτων με βάση το αλεύρι, που με την προσθήκη ελάχιστων υλικών που όλοι έχουμε στην κουζίνα μας, μπορούμε να δημιουργήσουμε φρεσκοψημένες, πεντανόστιμες λιχουδιές στο σπίτι! Μπορείς να φτιάξεις αλμυρά ή γλυκά σνακ μόνος σου και να πετύχεις σπιτικό αποτέλεσμα εύκολα, γρήγορα και οικονομικά, προσθέτοντας αγνά υλικά και πολλή φαντασία! Ανακαλύψτε τα, στις νέες, ανανεωμένες τους συσκευασίες!



X-MAS
EDITION

ΝΕΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ!



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.

Φροντίζουμε
για το μέλλον.



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

Τον Σεπτέμβριο του 2018, το **Μουσείο Λούλη** άνοιξε ξανά έτοιμο να υποδεχθεί τους μικρούς και μεγάλους επισκέπτες, σε έναν πλήρως ανακαινισμένο χώρο και πλαισιωμένο από ένα πλούσιο εκπαιδευτικό πρόγραμμα. Η ανταπόκριση και η αποδοχή του από τη εκπαιδευτική κοινότητα ήταν ενθουσιώδης.



ΜΟΥΣΕΙΟ
ΛΟΥΛΗ

Στόχοι του μουσείου είναι να:

- » Προσεγγίσει την ιστορία και την παράδοση του πολιτισμού της διατροφής
- » Προσφέρει ενημέρωση για τα οφέλη της ισορροπημένης διατροφής
- » Ευαισθητοποιήσει το κοινό για το φαινόμενο της σπατάλης και απώλειας των τροφίμων, τις επιπτώσεις του στον άνθρωπο και το περιβάλλον και να υποδείξει τρόπους αντιμετώπισης

Το Μουσείο, προκειμένου να καλύψει συνολικά και ουσιαστικά όλες τις πλευρές των θεμάτων του, που αφορούν το περιβάλλον, τη διατροφή και τον πολιτισμό σε συνάρτηση με τα δημητριακά, χωρίζεται σε 12 ενότητες:

- » Μουσείο
- » Μύθος και ιστορία των δημητριακών
- » Δημητριακά, η βάση της ανθρώπινης διατροφής
- » Από τον αγρό στον μύλο
- » Στον μύλο
- » Διατροφή
- » Σπατάλη τροφίμων και περιβάλλον
- » Στα εργαστήρια και γραφεία του μύλου
- » Ιστορία των Μύλων Λούλη & Μύλων Αγίου Γεωργίου
- » Ο Άρτος στη θρησκεία και στην παράδοση
- » Στον φούρνο
- » Ξενάγηση στον σύγχρονο μύλο



ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ

ΣΥΝΤΑΓΗ:

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ

ΣΥΝΤΑΓΗ:

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



Ἡ φροντίδα είναι η συνταγή.

Για περισσότερες
λαχταριστές συνταγές
επισκεφθείτε μας στο
www.alevri.com και το
www.easybake.com.gr



**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**

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