

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



Η φροντίδα είναι η συνταγή.

4ⁿ

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, ψησίματος** και φυσικά, **τελικού αποτελέσματος!**

Με προσοχή στη λεπτομέρεια και σταθερότητα στη ποιότητα, εξασφαλίζουμε την **επιτυχία** σε κάθε σας δημιουργία. Στα χέρια σας κρατάτε το τέταρτο βιβλιαράκι συνταγών που προετοιμάσαμε για εσάς με αγάπη, ώστε να προσφέρετε και να απολαύσετε με τα αγαπημένα σας πρόσωπα λαχταριστές δημιουργίες για κάθε περίπτωση!

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.

Ανακαλύψτε την πλούσια ποικιλία αλεύρων που διαθέτουμε και βρείτε το ιδανικό αλεύρο για κάθε σας δημιουργία!

ΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ ΜΑΣ ΑΛΕΥΡΑ ΜΕ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ

Από το 1964, το σκληρό αλεύρι **No1** και το μαλακό αλεύρι **No2** των **Μύλων Αγίου Γεωργίου**, κέρδισαν την εμπιστοσύνη σας και κατέκτησαν μια θέση σε κάθε ελληνικό νοικοκυριό.

Θα τα βρείτε με νέα, ανανεωμένη εμφάνιση αλλά πάντα με την ίδια, αγαπημένη και κλασική σύστασή τους. Χρησιμοποιείτε το σκληρό αλεύρι **No1** για ψωμί, τάρτες, πίτσα, δίπλες και συνταγές που χρειάζονται δυνατό αλεύρι για σίγουρη επιτυχία! Το μαλακό αλεύρι **No2** είναι ιδανικό για τις γλυκές σας δημιουργίες, όπως τάρτες, κουλουράκια, κρέπες.

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 ατ: 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, γιανουρτόπιτα, σάμαλι, καρυδόπιτα κ.α.



30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



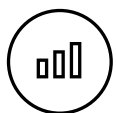
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



45'
ΧΡΟΝΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



8
ΤΑΧΙΝΟΠΙΤΑΚΙΑ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ,
ταψί φούρνου



Ταχινοπιτάκια

ΥΛΙΚΑ

800 γρ. αλεύρι για όλες
τις χρήσεις Μύλοι
Αγίου Γεωργίου
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
180 γρ. ελαιόλαδο
50 γρ. ηλιέλαιο
230 γρ. χυμό
από πορτοκάλια
1 πρέζα ζάχαρη
200 γρ. ταχίνι με μέλι
200 γρ. ζάχαρη
2-3 κ.γ. κανέλα
ξύσμα από 1 πορτοκάλι
2 κ.σ. μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
2. Τοποθετούμε το ταχίνι με το μέλι σε ένα μπολ και σε ένα άλλο αναμειγνύουμε την ζάχαρη με την κανέλα και τα αφήνουμε στην άκρη.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με μία σπάτουλα τον χυμό πορτοκαλιού, το λάδι, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την ζάχαρη.
4. Πλάθουμε την ζύμη μας και κατόπιν την χωρίζουμε σε 8 μπαλίτσες. Με τον πλάστη ανοίγουμε τις μπαλίτσες σαν φύλλο την καθεμία χωριστά.
5. Απλώνουμε πάνω σε κάθε φύλλο, ταχίνι και το μίγμα της ζάχαρης-κανέλας. Έπειτα τυλίγουμε μακρόστενα την κάθε ζύμη, ώστε το ταχίνι να βρίσκεται στο κέντρο και στο τέλος, την τυλίγουμε σαν σαλιγκάρι. Από πάνω βάζουμε λίγο ακόμη ταχίνι, ζάχαρη και κανέλα.
6. Τοποθετούμε τα σαλιγκαράκια μας σε λαδόκολλα πάνω σε ταψί και ψήνουμε για 45 λεπτά περίπου.

Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Επιμέλεια συνταγής: Μάνος Αποστολίδης



10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



20
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ,
φόρμα κέικ



www.alevri.com

Κέικ με ξηρούς καρπούς και cranberries

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. **Φαρίν Απ Μύλοι
Αγίου Γεωργίου**
250 γρ. μαργαρίνη
250 γρ. γάλα σκέτο
ή ανάμεικτο με χυμό
πορτοκαλιού
400 γρ. ζάχαρη
4 αυγά
1 βανίλια ή ξύσμα
πορτοκαλιού
1 φλ. αλευρωμένα
cranberries και ψιλοκομμένα
φουντούκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις.
2. Στο μίξερ χτυπάμε τη μαργαρίνη 2-3 λεπτά και ρίχνουμε διαδοχικά τη ζάχαρη. Μόλις αφρατέψουν, ρίχνουμε ένα - ένα τα αυγά, τη βανίλια ή το ξύσμα, το γάλα και το Φαρίν απ και χτυπάμε μέχρι να έχουμε ένα ομογενοποιημένο μείγμα.
3. Στο τέλος προσθέτουμε τα cranberries ή ψιλοκομμένα φουντούκια.
4. Ρίχνουμε το μείγμα σε φόρμα βουτυρωμένη και πασπαλισμένη με Φαρίν απ.
5. Ψήνουμε για 1 ώρα περίπου.

Food Styling & Επιμέλεια συνταγής:
Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ

15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

6
ΜΕΡΙΔΕΣ

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μικρή
κατσαρόλα,
μπολ, πλάστης,
αντικολλητικό
τηγάνι



www.alevri.com

Εύκολα Flatbreads

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. αλεύρι Σκληρό Νο1
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
50 γρ. βούτυρο αγελαδινό
185 ml γάλα
1/2 κ.γ. αλάτι
2 κ.σ. ελαιόλαδο
για το τηγάνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μικρή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το βούτυρο και το γάλα, μέχρι να λιώσει το βούτυρο. Ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.
2. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι και το αλάτι.
3. Προσθέτουμε το μείγμα γάλακτος και ζυμώνουμε να ενωθούν τα υλικά σε ζύμη.
4. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώνουμε για 3-4 λεπτά, μέχρι να γίνει μαλακή και εύπλαστη.
5. Τυλίγουμε τη ζύμη σε διάφανη μεμβράνη ή λαδόκολλα και την αφήνουμε να ξεκουραστεί, σε θερμοκρασία δωματίου, για 30 λεπτά.
6. Σε αλευρωμένη επιφάνεια κόβουμε τη ζύμη σε 4 ή 6 ίσα κομμάτια.
7. Ανοίγουμε κάθε κομμάτι ζύμης με πλάστη, σε δίσκο με πάχος μισό εκατοστό.
8. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι και ψήνουμε κάθε δίσκο, για 1 λεπτό από κάθε μεριά. Θα καταλάβουμε ότι πρέπει να γυρίσουμε τη ζύμη από την άλλη μεριά, μόλις θα δούμε φουσκάλες. Ιδανικά θα είναι ροδοψημένες και στις δύο όψεις.
9. Τοποθετούμε τα ψημένα flatbreads σε καθαρή πετσέτα κουζίνας, το ένα πάνω στο άλλο και τα καλύπτουμε μέχρι να σερβίρουμε.

Tip!

Απολαύστε τα αγαπημένα σας flatbread με όλη την οικογένεια, φτιάχνοντας σπιτικό σουβλάκι, με φρέσκο τζατζίκι και ντομάτα!

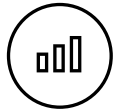
Food Styling & Επιμέλεια συνταγής:
Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


25'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


1
ΤΑΡΤΑ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μπολ,
κατσαρολάκι,
μεσαία
ταρτιέρα,
μίξερ

www.alevri.com



Τάρτα με κρέμα βανίλιας και φράουλες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΡΤΑ

250 γρ. **Μαλακό Νο 2**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
125 γρ. βούτυρο
90 γρ. ζάχαρη
1 αυγό
1 βανίλια
ξύσμα λεμονιού
1 πρέζα αλάτι
1 βανίλια

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

1.000 ml γάλα
200 γρ. ζάχαρη
2 αυγά
100 γρ. κορν φλάουρ
60 γρ. βούτυρο
16 φρέσκες φράουλες
σιρόπι από γλυκό κουταλιού
(προαιρετικά)

Tip!

Εάν δυσκολευόμαστε να ανοίξουμε την ζύμη με τον πλάστη, μπορούμε να την ανοίξουμε ανάμεσα σε 2 κομμάτια λαδόκολλας, ώστε να μην κολλάει στον πάγκο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υλικά της ζύμης και πλάθουμε, μέχρι η ζύμη να μην κολλάει στα χέρια. Εναλλακτικά, ζυμώνουμε στο μίξερ με το φτερό, ρίχνοντας πρώτα το βούτυρο με την ζάχαρη για να αφρατέψουν και συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα υλικά.
2. Σκεπάζουμε το μπολ με την ζύμη, με μια μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
3. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C στον αέρα.
4. Αλευρώνουμε τον πάγκο μας και ανοίγουμε την ζύμη με την βοήθεια του πλάστη. Βάζουμε την ζύμη στην ταρτιέρα, στρώνουμε από πάνω μια λαδόκολλα και απλώνουμε πάνω όσπρια (ρεβίθια/φασόλια) ώστε να μην φουσκώσει η τάρτα κατά το ψήσιμο.
5. Ψήνουμε την τάρτα για 25 λεπτά έως ότου ροδίσει.
6. Για την κρέμα, βάζουμε στο κατσαρολάκι το γάλα με την μισή ζάχαρη, μέχρι να πάρουν μια βράση.
7. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε την υπόλοιπη ζάχαρη, τα αυγά, το κορν φλουρ και την βανίλια.
8. Αφού τα ανακατέψουμε καλά ρίχνουμε σιγά-σιγά το γάλα που βράζει, ανακατεύοντας συγχρόνως ώστε να μην κόψουν τα αυγά. Δεν σταματάμε καθόλου να ανακατεύουμε, μέχρι να ριζούμε όλο το γάλα.
9. Στο τέλος ρίχνουμε και το βούτυρο στην κρέμα. Σκεπάζουμε το μπολ με μια μεμβράνη και αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει.
10. Στην συνέχεια, αφού η τάρτα έχει ψηθεί και έχει έρθει σε θερμοκρασία δωματίου, ρίχνουμε όλη την κρέμα και στρώνουμε ομοιόμορφα. Κόβουμε τις φράουλες και τοποθετούμε σε όλη την επιφάνεια. Προαιρετικά, γαρνίρουμε στο τέλος με σιρόπι από γλυκό κουταλιού (φράουλα ή σιρόπι άλλο έχουμε).

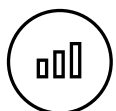
Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγιούλης
Επιμέλεια συνταγής: Μάνος Αποστολίδης


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


12
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μεγάλη
φόρμα κέικ
ή 2-3 μικρές,
κατσαρόλα



Χαλβάς με μαύρη σοκολάτα

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. **Σιμιγδάλι Ψιλό**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
150 γρ. **Σιμιγδάλι Χονδρό**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
200 γρ. ελαιόλαδο
450 γρ. ζάχαρη
1.250 γρ. νερό
1 κουβερτούρα
μαύρη σοκολάτα
1 ξυλάκι κανέλα
ξύσμα από ένα πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, την ζάχαρη, το ξύσμα πορτοκαλιού και το ξυλάκι της κανέλας, να βράσουν και να λιώσει η ζάχαρη. Αφού λιώσει και το σιρόπι είναι έτοιμο, βγάζουμε την κανέλα και αφήνουμε στην άκρη.
2. Στη συνέχεια, βάζουμε σε μία άλλη κατσαρόλα το λάδι να ζεστάνει και ρίχνουμε μέσα τα δύο είδη σιμιγδαλιού, χοντρό και ψιλό, ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να αλλάξει χρώμα και να γίνει πιο σκούρο.
3. Αποσύρουμε την κατσαρόλα από την φωτιά και ρίχνουμε με πολύ προσοχή, το σιρόπι στην κατσαρόλα με το σιμιγδάλι, ανακατεύοντας. Ξαναβάζουμε την κατσαρόλα στην φωτιά χωρίς να σταματάμε να ανακατεύουμε για να δέσει το μείγμα μας.
4. Σπάμε την κουβερτούρα σε κομματάκια και εφόσον έχουμε κατεβάσει την κατσαρόλα από την φωτιά την ρίχνουμε μέσα και ανακατεύουμε στο ζεστό μας μείγμα για να λιώσει.
5. Βάζουμε το χαλβά σε φόρμα για κέικ ή σε μικρά φορμάκια. Αφήνουμε να κρυώσει καλά και ξεφορμάρουμε τον χαλβά μας.

Tip!

Εάν μας αρέσουν οι ξηροί καρποί, μπορούμε όταν προσθέτουμε την κουβερτούρα, να βάλουμε και ψιλοκομμένο καρύδι ή αμύγδαλο. Επίσης, μπορούμε να σερβίρουμε με σιρόπι σοκολάτας.

Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγιούλης
Επιμέλεια συνταγής: Μάνος Αποστολίδης

ΑΛΕΥΡΑ ΕΥ ΖΗΝ



ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΑΛΕΥΡΑ ΕΥ ΖΗΝ

Αλεύρι Ζην Ολικής Άλεσης από Δίκοκκο Σιτάρι:

Παράγεται από το δίκοκκο σιτάρι, που στην αρχαία Ελλάδα διακινούνταν μέσω του λιμανιού Ζέας. Αλέθεται σε παραδοσιακό πετρόμυλο και είναι υψηλής διατροφικής αξίας καθώς έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και αποτελεί πηγή φωσφόρου, βιταμινών Β1 (Θειαμίνη), Β3 (Νιασίνη) και Β6. 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 αναμειγνύει 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.

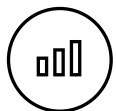
Χρήσεις: Ψωμί, κέικ, μπισκότα, τάρτες κ.α.


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


18
ΜΗΛΟΠΙΤΑΚΙΑ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μπολ, τηγάνι,
ταψί φούρνου



..... www.alevri.com

Μηλοπιτάκια Ζην

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

250 γρ. αλεύρι Ζην
από δίκοκκο σιτάρι
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
1 αυγό
2 κ.σ. νερό
125 γρ. βούτυρο κρύο
σε κυβάκια
ξύσμα από 1 λεμόνι
2 κ.σ. μαύρη ζάχαρη
½ κ.γ. κανέλα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

2 μήλα σε κυβάκια
1 κ.σ. βούτυρο
2 κ.σ. μαύρη ζάχαρη
χυμό από 1 λεμόνι
1 ξύλο κανέλας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αρχίζουμε φτιάχνοντας τη ζύμη. Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι και το βούτυρο κρύο σε κυβάκια και τα τρίβουμε με τα χέρια μέχρι να απορροφηθεί πλήρως το βούτυρο από το αλεύρι.
2. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, την κανέλα και ανακατεύουμε ελαφρά.
3. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε για λίγο μέχρι να γίνει ένα μαλακό ζυμαράκι.
4. Πλάθουμε με το χέρι μέχρι να ομογενοποιηθεί και να μην κολλάει στα χέρια μας η ζύμη.
5. Τυλίγουμε τη ζύμη με μία μεμβράνη και την αφήνουμε στο ψυγείο για μισή ώρα.
6. Συνεχίζουμε με την γέμιση. Κόβουμε τα μήλα σε κυβάκια.
7. Σε ένα τηγάνι βάζουμε το βούτυρο και τη ζάχαρη.
8. Όταν λιώσουν προσθέτουμε τα μήλα, την κανέλα και το λεμόνι και ανακατεύουμε διαρκώς.
9. Προσθέτουμε ένα ποτήρι νερό και σιγοβράζουμε μέχρι να λιώσουν και να απορροφηθούν εντελώς όλα τα υγρά.
10. Όταν δέσει το μείγμα αποσύρουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει.
11. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Βγάζουμε το ζυμάρι από το ψυγείο και το ανοίγουμε με ένα πλάστη σε πάχος περίπου 2mm. Κόβουμε κύκλους διαμέτρου 10cm, γεμίζουμε το κέντρο με 1 κ.γ. από τη γέμιση και κλείνουμε σε σχήμα μισοφέγγαρο.
12. Τα στρώνουμε σε ένα ταψί με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε τα μηλοπιτάκια για 15 λεπτά.
13. Αφού τα βγάλουμε τα πασπαλίζουμε με κανέλα και άχνη.

Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Επιμέλεια συνταγής: Αντώνης Μαρμαράς



30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



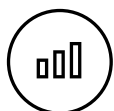
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



12
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Τηγάνι, μπολ,
φόρμα κέικ



Αλμυρό κέικ με φέτα και λιαστή ντομάτα

ΥΛΙΚΑ

280 γρ. αλεύρι Ντίνκελ
Ολικής Αλέσεως
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
4 αυγά
1 κ.σ. ζάχαρη
1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
200 γρ. φέτα
6 λιαστές ντομάτες,
στραγγισμένες
από το λάδι τους
4 φρέσκα κρεμμυδάκια
200 ml γάλα φρέσκο
80 γρ. βούτυρο αγελαδινό
αλάτι & φρεσκοτριμμένο
πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ψιλοκόβουμε το φρέσκο κρεμμύδι. Σε ένα τηγάνι, βάζουμε το βούτυρο και μόλις λιώσει και κάψει, σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να γίνει διάφανο.
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 175°C στον αέρα. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το αλεύρι Ντίνκελ Μύλων Αγίου Γεωργίου, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη, το αλάτι. Κόβουμε τη φέτα σε κύβους, ψιλοκόβουμε την λιαστή ντομάτα και τα ρίχνουμε στο αλεύρι.
3. Σε ένα άλλο μπολ, ανακατεύουμε τα αυγά, το γάλα, το σοταρισμένο κρεμμύδι. Προσθέτουμε το μείγμα του αλευριού στο μείγμα των αυγών και ανακατεύουμε.
4. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα του κέικ και βάζουμε το μείγμα του κέικ.
5. Ψήνουμε το κέικ για 40 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσει για να σερβίρουμε.

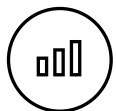
Food Styling & Επιμέλεια συνταγής:
Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


2 ΩΡΕΣ
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


3
ΨΩΜΙΑ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ, ταψί
φούρνου



.....www.alevri.com

Ψωμί σίκαλης

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. αλεύρι Σίκαλης
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
500 γρ. αλεύρι Ζυμωτό
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
20 γρ. νωπή μαγιά
20 γρ. αλάτι
650 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ, προσθέτουμε 250 γρ. νερό και διαλύουμε την μαγιά. Αφήνουμε 10 λεπτά να ενεργοποιηθεί η μαγιά. Στο κάδο του μίξερ, βάζουμε το αλεύρι σίκαλης, το νερό με την διαλυμένη μαγιά και τα υπόλοιπα 400 γρ. νερό.
2. Αναμειγνύουμε τα υλικά με τον γάντζο μέχρι να ομογενοποιηθούν καλά. Αφήνουμε το μπολ σε ζεστό μέρος για 2 ώρες.
3. Προσθέτουμε το αλεύρι ζυμωτό και το αλάτι. Ζυμώνουμε για 10 λεπτά γιατί η ζύμη λόγω του αλεύρου σικάλεως θέλει χρόνο για να γίνει εύπλαστη.
4. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 3 ίσα μέρη. Πλάθουμε το σχήμα που θέλουμε και τα τοποθετούμε σε ταψί φούρνου όπου έχουμε στρώσει λαδόκολλα. Τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε για περίπου 30 λεπτά, μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.
5. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C και χωρίς να καράζουμε τα ζυμάρια μας, ψήνουμε για περίπου 35-40 λεπτά.

Food Styling & Επιμέλεια συνταγής:
Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

140'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ

30-35'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

10
ΜΕΡΙΔΕΣ

ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ,
ταρτιέρα
(διαμέτρου
26 εκ.),
κατσαρόλα



www.alevri.com

Τάρτα σοκολάτας με ζύμη βρώμης

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΡΤΑ

125 γρ. αλεύρι Βρώμης
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
70 γρ. αλεύρι για όλες
τις Χρήσεις Μύλοι
Αγίου Γεωργίου
35 γρ. ζάχαρη άχνη
110 γρ. βούτυρο αγελαδινό,
κρύο, σε κομματάκια
¼ κ.γ. αλάτι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

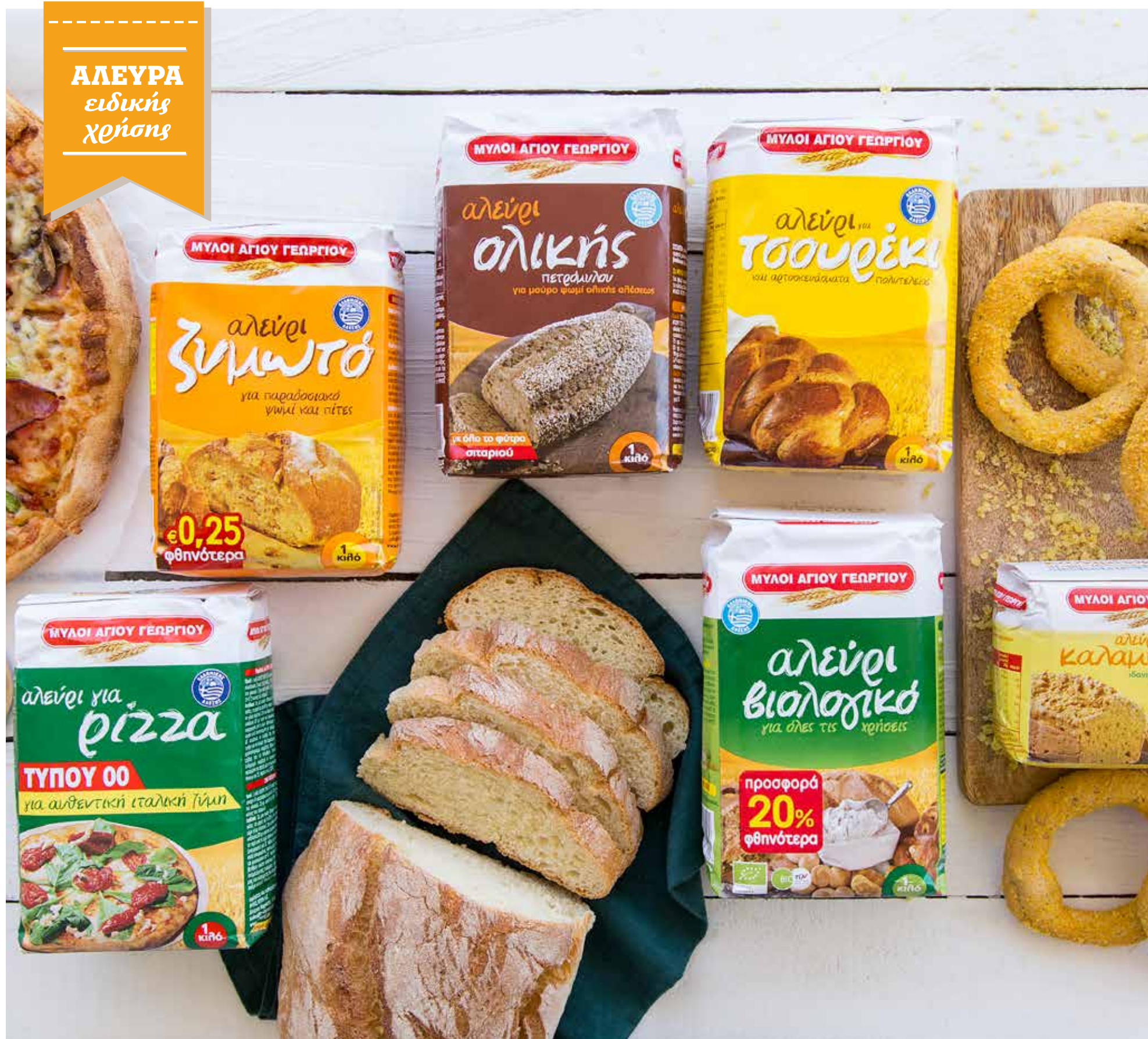
250 ml κρέμα γάλακτος
125 ml γάλα
280 γρ. κουβερτούρα,
ψιλοκομμένη
2 κ.σ. ζάχαρη
¼ κ.γ. αλάτι
2 αυγά ελαφρώς
χτυπημένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ βάζουμε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το αλεύρι βρώμης, το αλάτι, τη ζάχαρη και το κρύο βούτυρο και αρχίζουμε να ζυμώνουμε με τα χέρια μας, σχηματίζοντας μαλακή, τριφτή ζύμη.
2. Την πιέζουμε με τα δάχτυλά μας σε βουτυρωμένη ταρτιέρα, την τρυπάμε με πιρούνι, την καλύπτουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε στην κατάψυξη για 15 λεπτά.
3. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C στον αέρα και ψήνουμε την ζύμη στην ταρτιέρα για 13-15 λεπτά έως ότου ροδίσει. Τη βγάζουμε από το φούρνο και χαμηλώνουμε το φούρνο στους 180°C.
4. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και το γάλα μέχρι να αρχίσει να ανθίζει χωρίς όμως να βράσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε μέσα την κουβερτούρα, ανακατεύοντας καλά μέχρι να έχουμε λείο σοκολατένιο μείγμα.
5. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το αλάτι και ανακατεύουμε.
6. Προσθέτουμε τα αυγά ανακατεύοντας πολύ καλά με το σύρμα, μέχρι να έχουμε ομοιογενές μείγμα.
7. Ρίχνουμε ομοιόμορφα το σοκολατένιο μείγμα στην ταρτιέρα και ψήνουμε για 15-20 λεπτά, μέχρι να ψηθεί η γέμιση.
8. Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει και τη βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες πριν σερβίρουμε.

Food Styling & Επιμέλεια συνταγής:
Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

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 Πετρόμυλου: Αλέθεται σε παραδοσιακό πετρόμυλο, 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.



25'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



60'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



12
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μίξερ,
στρογγυλό
ταψί φούρνου
διαμέτρου
30 εκ.



www.alevri.com

Σπανακόπιτα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

500 γρ. αλεύρι Ζυμωτό
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
200 ml νερό
100 ml ελαιόλαδο
1 κ.σ. ξύδι
1 κ.γ. αλάτι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

3 κ.σ. ελαιόλαδο
750 γρ. σπανάκι πλυμένο
500 γρ. φέτα
2 μεγάλα κρεμμύδια ξερά
3 κρεμμύδια φρέσκα
3 πράσα
2 αυγά
1 ματσάκι άνηθο
πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε με το γάντζο όλα τα υλικά μέχρι το ζυμάρι να ξεκολλάει από τα τοιχώματα. Βάζουμε την ζύμη σε ένα μπολ, το σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε για μία ώρα.
2. Συνεχίζουμε με την γέμιση. Σε μία κατσαρόλα σοτάρουμε τα κρεμμύδια με το πράσο. Όταν μαλακώσουν ρίχνουμε το σπανάκι χοντροκομμένο και ανακατεύουμε απαλά.
3. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα αυγά, τη φέτα και το πιπέρι.
4. Χωρίζουμε το ζυμάρι σε 6 ίσα μέρη και τα ανοίγουμε, πάνω σε αλευρωμένο πάγκο, σε λεπτά φύλλα.
5. Κόβουμε τα 5 από τα 6 φύλλα, σε 4 κομμάτια.
6. Στρώνουμε τα φύλλα το ένα δίπλα στο άλλο σε κάθε άκρη του ταψιού με το μεγαλύτερο μέρος του φύλλου μέσα στο ταψί, ενώ με ένα πινέλο πασπαλίζουμε τα φύλλα με ελαιόλαδο χωρίς να τα ακουμπάμε.
7. Ρίχνουμε τη γέμιση και την απλώνουμε.
8. Με το τελευταίο φύλλο καλύπτουμε το ταψί στο εσωτερικό ελαφρώς τσαλακωμένο.
9. Γυρνάμε τις άκρες από έξω προς τα μέσα με τα χέρια.
10. Χαράζουμε την πίτα με ένα μαχαίρι και τη ραντίζουμε με ελαιόλαδο.
11. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 1 ώρα.

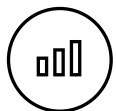
Food Styling: Μαίρη Δελνηγιώργη
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Επιμέλεια συνταγής: Αντώνης Μαρμαράς


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


2 ΩΡΕΣ
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


4
ΠΙΤΣΕΣ


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μπολ, ταψί
φούρνου



.....
www.alevri.com

Πίτσα μαργαρίτα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. αλεύρι **Ζυμωτό**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
250 γρ. χλιαρό νερό
1 φακελάκι ξηρή μαγιά
10 γρ. ζάχαρη
20 γρ. ελαιόλαδο
1 πρέζα αλάτι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΜΙΣΗ

300 γρ. τυρί μοτσαρέλα
400 γρ. ντομάτα κονκασέ
αλάτι, ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε το νερό, με την μαγιά και την ζάχαρη. Αφήνουμε για 10 λεπτά να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
2. Προσθέτουμε στο μπολ το αλεύρι και το αλάτι και ζυμώνουμε. Τέλος, προσθέτουμε και το λάδι και συνεχίζουμε το ζύμωμα.
3. Αφήνουμε την ζύμη σκεπασμένη σε ζεστό μέρος, για μια ώρα.
4. Χωρίζουμε την ζύμη σε 4 κομμάτια.
5. Αφήνουμε τα ζυμάρια σκεπασμένα στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.
6. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις. Αλευρώνουμε τον πάγκο μας και την κάθε ζύμη και ανοίγουμε με τον πλάστη. Θα πρέπει η ζύμη να ανοίξει και να γίνει λεπτή και σε στρογγυλό σχήμα.
7. Προσθέτουμε την σάλτσα ντομάτας, την ρίγανη και το αλάτι και απλώνουμε παντού.
8. Κόβουμε την μοτσαρέλα σε κομμάτια και την απλώνουμε σε όλη την πίτσα.
9. Ψήνουμε για περίπου 20 λεπτά.

Tip!

Ιδανικό είναι να μείνουν τα ζυμάρια σκεπασμένα στο ψυγείο για 7-8 ώρες και μετά να συνεχίσουμε με την υπόλοιπη διαδικασία.

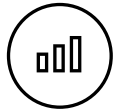
Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Επιμέλεια συνταγής: Μάνος Αποστολίδης


40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


3-4 ΩΡΕΣ
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


25'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


2
ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ


ΔΥΣΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μίξερ, ταψί
φούρνου, μικρή
κατσαρόλα,
μπολ, πλάστης

..... www.alevri.com



Τσουρέκι με πραλίνα και φυστικοβούτυρο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

500 γρ. αλεύρι
για Τσουρέκι
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
& λίγο για το ζύμωμα
120 ml φρέσκο γάλα
150 γρ. ζάχαρη
25 γρ. φρέσκια μαγιά
110 γρ. βούτυρο
2 αυγά χωρισμένα
σε κρόκους και ασπράδια
¼ κ.γ. μαχλέπι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΑΛΕΙΨΗ

φυστικοβούτυρο
πραλίνα φουντουκιού
1 αυγό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεσταίνουμε το γάλα σε κατσαρόλακι μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά πριν βράσει, μεταφέρουμε σε μπολ και αφήνουμε να γίνει χλιαρό.
2. Προσθέτουμε τη μαγιά και τη λιώνουμε με πιρούνι. Προσθέτουμε 3 κ.σ. από το αλεύρι, ανακατεύουμε καλά, σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού να φουσκώσει για περίπου 30-45 λεπτά.
3. Λιώνουμε το βούτυρο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
4. 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 το μαχλέπι και ζυμώνουμε 2-3 λεπτά.
6. Προσθέτουμε τους κρόκους και τη μαρέγκα και ζυμώνουμε για περίπου 10-15 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 λεκάνη, σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού να φουσκώσει για περίπου 1 ½ - 2 ½ ώρες ή μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της.
8. Σε αλευρωμένη επιφάνεια μεταφέρουμε τη ζύμη και την κόβουμε σε 6 κομμάτια. Κάθε κομμάτι το ζυμώνουμε και το ανοίγουμε με πλάστη σε ορθογώνιο σχήμα. Απλώνουμε λίγες κουταλιές φυστικοβούτυρο και λίγες πραλίνα εδώ κι εκεί.
9. Τυλίγουμε σε λωρίδα με τη γέμιση από μέσα. Τυλίγουμε τις 3 λωρίδες σε πλεξούδα. Επαναλαμβάνουμε με τα άλλα 3 κομμάτια ζύμης.
10. Μεταφέρουμε τα τσουρέκια σε ταψιά περασμένα με λαδόκολλα. Σκεπάζουμε και αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού να φουσκώσουν για 40 λεπτά - 1 ½ ώρα.
11. Αλείφουμε με το αυγό τα τσουρέκια, προσεκτικά για να μην τρυπήσουν και ξεφουσκώσουν.
12. Ψήνουμε τα τσουρέκια σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, στον αέρα, για 20-25 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.
13. Μόλις ψηθούν τα μεταφέρουμε σε μία σχάρα του φούρνου και τα αφήνουμε να κρυώσουν για περίπου 30 λεπτά.

Food Styling &
Επιμέλεια συνταγής:
Madame Ginger
Φωτογραφία:
Αλέξανδρος Ιωαννίδης



30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



80'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



8
ΠΕΪΝΙΡΙ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ,
ταψί φούρνου



www.alevri.com

Ελαφρύ πείνιρλί με τυρί κρέμα και πέστο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

700 γρ. αλεύρι για
Pizza Τύπου 00
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
400 γρ. κλιαρό νερό
15 γρ. ξηρή μαγιά
1 1/2 κ.γ. αλάτι
70 γρ. ελαιόλαδο
50 γρ. γάλα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΜΙΣΗ

1 βάζο πέστο βασιλικού
200 γρ. τυρί κρέμα
10 ντοματίνια
φύλλα βασιλικού
αλάτι, ρίγανη
λίγο βούτυρο
(προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ βάζουμε λίγο από το νερό, την μαγιά και την ζάχαρη και ανακατεύουμε. Αφήνουμε 10 λεπτά να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
2. Προσθέτουμε στο μπολ το αλεύρι και το αλάτι και ζυμώνουμε.
3. Προσθέτουμε και το λάδι με το γάλα και συνεχίζουμε το ζύμωμα, μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά. Το ζυμάρι θα πρέπει να είναι μαλακό αλλά να μην κολλάει στα χέρια. Ενδεχομένως χρειαστεί να προσθέσουμε λίγο αλεύρι ακόμα.
4. Σκεπάζουμε το μπολ με μια πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι να φουσκώσει και να διπλασιαστεί η ζύμη, για περίπου 30 λεπτά.
5. Έπειτα χωρίζουμε την ζύμη σε 6-8 τεμάχια ανάλογα με το μέγεθος που θέλουμε να έχουν τα πείνιρλί μας.
6. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις. Πλάθουμε σε σχήμα πείνιρλί, σπκώνοντας λίγο τις άκρες για να μην βγει απέξω η γέμιση κατά το ψήσιμο.
7. Τοποθετούμε τα πείνιρλί σε ένα ταψί που έχουμε καλύψει με λαδόκολλα και σκεπάζουμε πάλι με την πετσέτα και αφήνουμε για άλλα 30-40 λεπτά.
8. Τοποθετούμε την σάλτσα του πέστο και το τυρί κρέμα στην επιφάνεια των πείνιρλί. Κόβουμε τα ντοματίνια μας και τα τοποθετούμε σε όλη την επιφάνεια. Πασπαλίζουμε με αλάτι και ρίγανη. Προαιρετικά αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο για να πάρουν ωραίο χρώμα.
9. Ψήνουμε για περίπου 30-40 λεπτά.

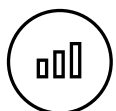
Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Επιμέλεια συνταγής: Μάνος Αποστολίδης


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


15
MUFFINS


ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Αντικολλητικό
τηγάνι, μπρίκι/
μικρό κατσα-
ρολάκι, μίξερ,
φορμάκια κέικ



www.alevri.com

Μuffins καλαμποκιού με μπέικον

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. Καλαμποκάλευρο
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
200 γρ. αλεύρι για όλες
τις Χρήσεις Μύλοι
Αγίου Γεωργίου
150 γρ. βούτυρο αγελαδινό
200 γρ. μπέικον
150 γρ. καλαμπόκι
1 αυγό
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
50 γρ. ζάχαρη
1 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα
1 1/2 κ.γ. αλάτι
250 γρ. ξινόγαλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο, στους 200°C στον αέρα.
2. Ψιλοκόβουμε το μπέικον και το σοτάρουμε σε αντικολλητικό τηγάνι μέχρι να γίνει τραγανό.
3. Λιώνουμε το βούτυρο σε μπρίκι ή μικρό κατσαρολάκι.
4. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι για όλες τις χρήσεις και το αλεύρι καλαμποκιού, τη σόδα, το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ και τη ζάχαρη.
5. Κάνουμε μια τρύπα στην μέση, και ρίχνουμε το αυγό και το ξινόγαλα. Χτυπάμε να ενωθούν, σε μέτρια ταχύτητα για 1 περίπου λεπτό.
6. Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε για λίγο ακόμα, μέχρι να ενωθούν καλά όλα τα υλικά.
7. Βάζουμε χάρτινες θήκες στις φόρμες των cupcakes και γεμίζουμε με ζύμη μέχρι τα 3/4 της καθεμίας.
8. Ψήνουμε για περίπου 20 λεπτά, μέχρι να ροδοκοκκινίσουν ελαφρά.

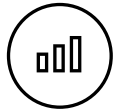
Food Styling & Επιμέλεια συνταγής:
Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης


20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


90'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


45'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


10
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ,
ταρτιέρα,
μίξερ χειρός



www.alevri.com

Τάρτα μανταρίνι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

70 γρ. **αλεύρι Βιολογικό**
για όλες τις χρήσεις
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
125 γρ. **αλεύρι Βρώμης**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
35 γρ. ζάχαρη άχνη
110 γρ. βούτυρο αγελάδος,
κρύο, σε μικρούς κύβους

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

210 γρ. κρέμα τυρί,
σε θερμοκρασία δωματίου
140 γρ. ζάχαρη
180 ml φρέσκο χυμό μανταρίνι
3 αυγά
2 κ.σ. ξύσμα από μανταρίνι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ βάζουμε το βιολογικό αλεύρι, το αλεύρι βρώμης, το αλάτι, τη ζάχαρη και το κρύο βούτυρο και αρχίζουμε να ζυμώνουμε με τα χέρια μας, τρίβοντας το αλεύρι να ενωθεί με το βούτυρο.

2. Η ζύμη μας θα είναι τριφτή και μαλακή. Την πιέζουμε με τα δάχτυλά μας σε βουτυρωμένη ταρτιέρα, την τρυπάμε με πηρούνι, την καλύπτουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε στην κατάψυξη για 15 λεπτά.

3. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220°C στον αέρα και ψήνουμε την ζύμη στην ταρτιέρα για 13-15 λεπτά έως ότου ροδίσει. Τη βγάζουμε από το φούρνο και χαμηλώνουμε το φούρνο στους 180°C.

4. Σε μπολ βάζουμε τη κρέμα τυρί και χτυπάμε με το μίξερ χειρός λίγο να γίνει λεία. Προσθέτουμε σταδιακά τη ζάχαρη και τα αυγά και χτυπάμε να αναμειχθούν.

5. Τέλος, προσθέτουμε το χυμό μανταρίνι και το ξύσμα και χτυπάμε μέχρι να έχουμε ένα ομογενοποιημένο μείγμα.

6. Ρίχνουμε τη γέμιση μέσα στην ψημένη ζύμη και ψήνουμε για περίπου 25-30 λεπτά, μέχρι να μην είναι τρεμουλιαστή η κρέμα μανταρίνι. Αφήνουμε να κρυώσει εντελώς και βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε (τουλάχιστον 1 ώρα).

7. Εάν θέλουμε, σερβίρουμε με λίγη ζάχαρη άχνη.

Food Styling & Επιμέλεια συνταγής:
Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης



20'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



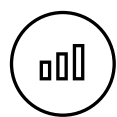
30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



25'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



10
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Κατσαρόλα,
μπολ, μίξερ,
ταψί 20x30



.....www.alevri.com

Brownies

ΥΛΙΚΑ

80 γρ. αλεύρι Ολικής Άλεσης
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
250 γρ. βούτυρο
250 γρ. κουβερτούρα
5 αυγά
250 γρ. ζάχαρη
50 γρ. κακάο
1 πρέζα αλάτι
2 κ.σ. χοντροκομμένο καρύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Λιώνουμε το κρύο βούτυρο με την κουβερτούρα σε ένα μπεν μαρί.
2. Στον κάδο του μίξερ, χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν.
3. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα. Αποσύρουμε τον κάδο από το μίξερ, ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά κοσκινισμένα και ανακατεύουμε απαλά με μία μαρίζ.
4. Σε ένα σκεύος διαστάσεων 20 x 30 στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί και ρίχνουμε το μείγμα.
5. Ρίχνουμε το τριμμένο καρύδι.
6. Ψήνουμε για περίπου 25 λεπτά.
7. Αφήνουμε να κρυώσει για 20 λεπτά πριν σερβίρουμε.

Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Επιμέλεια συνταγής: Αντώνης Μαρμαράς



10'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



2 ΩΡΕΣ
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



30-40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



4
ΨΩΜΙΑ



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ, ταψί
φούρνου,
μίξερ



Ψωμί με συνδυασμό τριών αλεύρων

ΥΛΙΚΑ

600 γρ. αλεύρι Ζυμωτό
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
200 γρ. αλεύρι Ολικής Άλεσης
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
200 γρ. αλεύρι για Τσουρέκι
620 γρ. νερό
30 γρ. ελαιόλαδο
1 κ.γ. ζάχαρη
1 φακελάκι ξηρή μαγιά
15 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

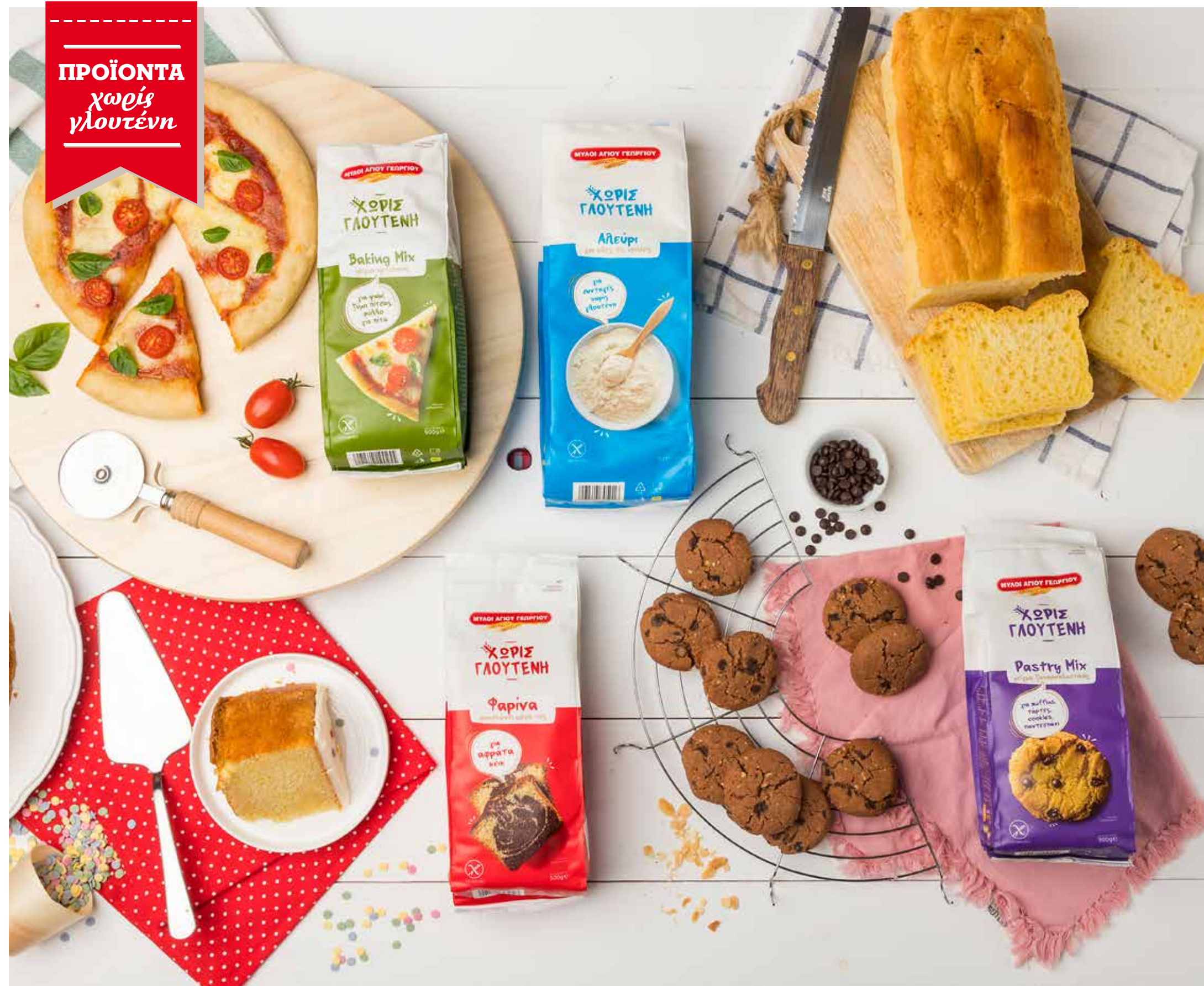
1. Βάζουμε σε ένα μπολ τα 250 γρ. από το νερό της συνταγής και διαλύουμε την μαγιά. **Το νερό τους καλοκαιρινούς μήνες πρέπει να είναι δροσερό και τους χειμερινούς κλιαρό.*
2. Στον κάδο του μίξερ (χρησιμοποιώντας τον γάτζο) ή σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτουμε το μείγμα των αλεύρων, το αλάτι, το λάδι, τη ζάχαρη (διαλυμένη σε ελάχιστο νερό), το μείγμα της μαγιάς, το υπόλοιπο νερό και ζυμώνουμε πολύ καλά, μέχρι το ζυμάρι μας να είναι λείο και να μη κολλάει.
3. Σκεπάζουμε την ζύμη στο κάδο ή στο μπολ, με μεμβράνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 40 λεπτά.
4. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 210°C στον αέρα. Χωρίζουμε την ζύμη σε 2 κομμάτια και πλάθουμε 2 καρβέλια σε αλευρωμένη επιφάνεια. Τα χαράζουμε και τα ψήνουμε για περίπου 30 λεπτά (η εσωτερική θερμοκρασία του ψωμιού πρέπει να είναι 94-96°C για να είναι έτοιμο).

Tip!

Μπορείτε να προσθέσετε στο φούρνο στο χαμηλό επίπεδο ένα πυρέξ με νερό για να δημιουργηθούν υδρατμοί και να έχετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα στο ψήσιμο και πιο τραγανή κόρα.

Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Επιμέλεια συνταγής: Μάνος Αποστολίδης

ΠΡΟΪΟΝΤΑ
*χωρίς
γλουτένη*



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.

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

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



15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



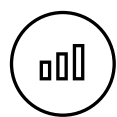
40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



20
ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ



ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Κατσαρολάκι,
μίξερ, πλάστης,
ταψί φούρνου



www.alevri.com/glutenfree

Κριτσίνια με σουσάμι χωρίς γλουτένη

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. αλεύρι για όλες
τις χρήσεις χωρίς γλουτένη
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
100 ml γάλα
50 ml νερό
50 ml σπορέλαιο
1 φακελάκι ξηρή μαγιά
1 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική
¼ κ.γ. αλάτι
50 γρ. σουσάμι ωμό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε ελαφρώς το γάλα με το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήνουμε για 10 λεπτά να ξεκουραστεί το μείγμα.
2. Σε μίξερ με το γάντζο, ανακατεύουμε το αλεύρι, το αλάτι, το σπορέλαιο και το μείγμα από το κατσαρολάκι και δημιουργούμε μία ζύμη εύπλαστη που να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου.
3. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
4. Έπειτα, απλώνουμε το ζυμάρι με ένα πλάστη και κόβουμε σε λωρίδες στριφογυρίζοντας τη ζύμη και φτιάχνοντας όμορφα σχήματα.
5. Πασπαλίζουμε με σουσάμι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C σε αέρα για 15 λεπτά.

Επιμέλεια συνταγής: Νίκος Λιογάρης
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


50'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


12
ΜΕΡΙΔΕΣ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Κατσαρόλα,
μίξερ, φόρμα
κέικ



Βραστό κέικ σοκολάτας χωρίς γλουτένη

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ

200 γρ. **Φαρίνα
χωρίς γλουτένη**
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
250 γρ. μαργαρίνη
400 γρ. ζάχαρη
80 γρ. κακάο
160 ml νερό
6 αυγά
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
2 βανίλιες

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

200 γρ. ζάχαρη
400 ml νερό
1 φλούδα λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινάμε φτιάχνοντας το σιρόπι. Βράζουμε όλα τα υλικά για 5 λεπτά και το αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει τελείως.
2. Βάζουμε σε μια μεσαία κατσαρόλα τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη, το κακάο και το νερό και τα βράζουμε για 5 λεπτά. Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς.
3. Παράλληλα, χωρίζουμε τα αυγά και χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα, τα ασπράδια σε μια αφράτη μαρέγκα. Χτυπάμε τους κρόκους σε ένα μπολ.
4. Μόλις κρυώσει λίγο το μείγμα της μαργαρίνης, προσθέτουμε τους κρόκους και ανακατεύουμε με σύρμα.
5. Κρατάμε ένα φλιτζάνι από το μείγμα στην άκρη, για να γλασάρουμε αργότερα το κέικ.
6. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στον αέρα. Βάζουμε τη μαρέγκα στο μείγμα της κατσαρόλας και ανακατεύουμε απαλά με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
7. Προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τη βανίλια και διπλώνουμε απαλά με τη σπάτουλα.
8. Μεταφέρουμε το μείγμα του κέικ σε μια βουτυρωμένη φόρμα του κέικ.
9. Ψήνουμε για περίπου 50 λεπτά.
10. Μόλις βγάλουμε το κέικ, το σιροπιάζουμε σιγά σιγά με το κρύο σιρόπι. Μόλις το πει όλο και κρυώσει το κέικ ελαφρώς, το αναποδογυρίζουμε σε μια πιατέλα και περικύνουμε το γλάσο.

Food Styling: Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης



5'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ



17'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



6
MUFFINS



ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μπολ, θήκες
για muffins



Chocolate muffins χωρίς γλουτένη

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. **Pastry Mix**
(μείγμα Ζαχαροπλαστικής
χωρίς γλουτένη)
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
40 γρ. ζάχαρη
75 γρ. ηλιέλαιο
50 γρ. δάκρυα σοκολάτας
25 γρ. αμύγδαλο σπασμένο
ή φουντούκι
5 γρ. κακάο
5 γρ. μπέικιν πάουντερ
2 αυγά
λίγο αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Γεμίζουμε φορμάκια για muffins κατά τα $\frac{3}{4}$ αυτών.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C με αέρα, για περίπου 17 λεπτά.

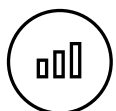
Food Styling: Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης


15'
ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ


30'
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΜΟΝΗΣ


40'
ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ


15
ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ


ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

**ΣΚΕΥΗ/
ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

Μπολ, μίξερ,
λαμαρίνα



Κουλούρι Θεσσαλονίκης χωρίς γλουτένη

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

625 γρ. **Baking Mix**
(μείγμα Αρτοποιίας
χωρίς γλουτένη)
480 γρ. ζεστό γάλα
120 γρ. ηλιέλαιο
1 αυγό
1 κ.σ. ζάχαρη
1 κ.γ. αλάτι
1 φακελάκι ξηρή μαγιά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1 κ.σ. μέλι
4 κ.σ. νερό χλιαρό
100 γρ. σουσάμι ωμό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε στο μίξερ με το γάντζο το αυγό και ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και στο τέλος σιγά σιγά το αλεύρι μέχρι να έχουμε μία ζύμη που δεν θα κολλάει στα χέρια μας. Σκεπάζουμε το σκεύος και το τοποθετούμε σε ζεστό περιβάλλον για 30 λεπτά.
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα. Έπειτα απλώνουμε το ζυμάρι σχηματίζοντας ένα μακρύ μπαστόνι και κόβουμε στο μέγεθος που θέλουμε.
3. Ανακατεύουμε σε ένα μεγάλο μπολ το νερό με το μέλι και σε ένα άλλο μπολ τοποθετούμε το σουσάμι.
4. Βουτάμε στο νερόμελο και μετά στο σουσάμι.
5. Ψήνουμε για 40 λεπτά περίπου.

Επιμέλεια συνταγής: Νίκος Λιογάρης
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΜΕΙΓΜΑΤΑ Easy Bake



Τα αγαπημένα **Easy Bake** των **Μύλων Αγίου Γεωργίου** είναι μία πρωτοποριακή σειρά έτοιμων μειγμάτων με βάση το αλεύρι, που με την προσθήκη ελάχιστων υλικών που όλοι έχουμε στην κουζίνα μας, μπορούμε να δημιουργήσουμε οικονομικά, φρεσκοψημένες και πεντανόστιμες αλμυρές και γλυκές δημιουργίες στο σπίτι!



Στην ήδη πλούσια γκάμα προϊόντων Easy Bake έρχονται 3 νέοι κωδικοί:

- » **Τσουρέκι** για να ψήσετε με απόλυτη επιτυχία, σπιτικό λαχταριστό τσουρέκι!
- » **Κέικ βανίλιας** για να υπάρχει πάντα στο σπίτι το αγαπημένο μας γλυκό
- » **Μπесоμέλ** στην κλασσική της έκδοση με αυγό και μοσχοκάρυδο χωρίς φοινικέλαιο και χωρίς χρωστικές.



Όλη η σειρά των Easy Bake είναι πλέον, **ΧΩΡΙΣ** φοινικέλαιο!

Οι νέες προτάσεις Easy Bake, σας βοηθούν να γευτείτε **απολαυστικές νοστιμιές** και να πραγματοποιείτε τις αγαπημένες σας συνταγές, χωρίς κόπο, προσθέτοντας μόνο την φροντίδα σας, γιατί... η φροντίδα μας κάνει την κάθε συνταγή ξεχωριστή!

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 235 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



Η φροντίδα είναι η συνταγή.

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

