



# ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΜΥΛΟΥΣ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ!

## ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΣΤΡΙΦΤΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ



### ΥΛΙΚΑ:

#### Για το φύλλο

- 200 γρ. αλεύρι **Ζυμωτό Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 100 γρ. αλεύρι **Σκληρό №1 Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. ξύδι
- 1 κ.γ. αλάτι
- 120-130 γρ. νερό

#### Για την γέμιση

- 200 ml ελαιόλαδο
- 500 γρ. μανιτάρια στρογγυλά
- 100 γρ. φύλλα σπανάκι
- ½ ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
- ½ ματσάκι δυόσμο ψιλοκομμένο
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ½ ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- αλάτι
- πιπέρι μαύρο σκόνη
- 2 κ.σ. σουσάμι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Για το φύλλο τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε με το γάντζο για 2-3'.
2. Όταν η ζύμη είναι έτοιμη, την τοποθετούμε στο ψυγείο για 30'.
3. Ετοιμάζουμε την γέμιση συτάροντας σε ηλιέλαιο τα φρέσκα κρεμμυδάκια πρώτα και μετά προσθέτοντας τα μανιτάρια κομμένα σε φέτες. Όταν είναι ψημένα καλά, ρίχνουμε τα φύλλα από το σπανάκι, αλάτι, πιπέρι και τα μυρωδικά. Αφήνουμε να κρυώσει η γέμιση.
4. Όταν ξεκουραστεί η ζύμη την κόβουμε σε 4 κομμάτια και σε μια αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε το φύλλο με την βοήθεια ενός πλάστη.
5. Αλείφουμε τις άκρες ενός φύλλου με ελαιόλαδο, τοποθετούμε την γέμιση και καλύπτουμε με το υπόλοιπο φύλλο ώστε να έχουμε ρολά που θα τα τοποθετήσουμε σε ταψί που έχουμε λαδώσει, σε σχήμα σπιράλ.
6. Τέλος αλείφουμε όλα τα φύλλα με λάδι και πασπαλίζουμε με σουσάμι.
7. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις, για 50'.

## ΤΑΧΙΝΟΠΙΤΑΚΙΑ



### ΥΛΙΚΑ:

#### Για την ζύμη

- 500 γρ. αλεύρι **Για Όλες τις Χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 10 γρ. **Ξηρή Μαγιά Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 60 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- ¼ κ.γ. μαστίχα
- 110 ml χλιαρό νερό
- 50 ml ελαιόλαδο
- 40 ml χυμό πορτοκαλιού

#### Για τη γέμιση

- 130 γρ. μέλι
- 130 γρ. ταχίνι
- 80 γρ. σταφίδες σουλτανίνα
- 4 γρ. κανέλα σκόνη

#### Για το σερβίρισμα

- ζάχαρη άχνη
- κανέλα τριμένη

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. **Για τη ζύμη:** Βάζουμε στο multi τη ζάχαρη, τη μαστίχα και τα χτυπάμε πάρα πολύ καλά, μέχρι να διαλυθεί.
2. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ, προσθέτουμε τη μαγιά, το χλιαρό νερό, ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και αφήνουμε 5 λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
3. Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι μαζί με το χυμό πορτοκαλιού, το ελαιόλαδο, το μείγμα με τη μαγιά και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα με το γάντζο, μέχρι να δημιουργηθεί μία ζύμη η οποία θα ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου.
4. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε ένα μπολ που το έχουμε λαδώσει ελαφρώς, το τυλίγουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε στην άκρη να φουσκώσει για 1 ώρα.
5. Αφού φουσκώσει η ζύμη, αλευρώνουμε καλά τον πάγκο εργασίας και με τον πλάστη ανοίγουμε το ζυμάρι σε ορθογώνιο σχήμα μήκους 30 εκ. και πλάτους 40 εκ.
6. Μόλις ανοίξουμε τη ζύμη, απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια το ταχίνι, το μέλι, τις σταφίδες και πασπαλίζουμε με κανέλα.
7. Τυλίγουμε σε ρολό τη ζύμη και πιέζουμε ελαφρά με τα χέρια ώστε να κλείσει καλά. Με ένα μαχαίρι κόβουμε σε 10 κάθετες φέτες και αφήνουμε στην άκρη.
8. Λαδώνουμε ένα ορθογώνιο πυρίμαχο σκεύος διαστάσεων 30x20 εκ. και τοποθετούμε μέσα τα ρολάκια σε κάθετη διάταξη το ένα δίπλα στο άλλο.
9. Αφήνουμε τα ταχινοπιτάκια να φουσκώσουν για 30 λεπτά σκεπασμένα με μία πετσέτα.
10. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα, για 40-45'.
11. Όταν ψηθούν σερβίρουμε πασπαλίζοντας με άχνη ζάχαρη και κανέλα.

ΠΑΣΧΑ ΕΙΝΑΙ  
ΝΑ ΜΟΙΡΑΖΕΣΑΙ



# ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΣΥΚΑ



## ΥΛΙΚΑ:

- 600 γρ. αλεύρι **Συμωτό**
- Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 400 γρ. αλεύρι **Ολικής**
- Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 2 φακελάκια **μείγμα**
- Προζυμιού και Μαγιάς**
- Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 20 γρ. αλάτι
- 50 γρ. παπαρουνόσπορο
- 700 γρ. χλιαρό νερό
- 100 γρ. καρύδια
- χοντροκομένα
- 50 γρ. αποξηραμένα σύκα

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ζυμώνουμε στο μίξερ με τον γάντζο όλα τα υλικά, εκτός από το καρύδι και τα σύκα, για 7-8' ή έως ότου η ζύμη γίνεται λεία και ελαστική. Στο τέλος, προσθέτουμε τα καρύδια και τα σύκα και ζυμώνουμε για 1' ακόμα.
2. Ξεκουράζουμε τη ζύμη σε ζεστό περιβάλλον σκεπασμένη για 30' περίπου.
3. Κόβουμε τη ζύμη σε δυο καρβελάκια. Τοποθετούμε τα καρβελάκια σε ζεστό περιβάλλον μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο (περίπου 50').
4. Τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο με αντιστάσεις στους 200°C και ψήνουμε για 40'.

# ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ



## ΥΛΙΚΑ:

- 200 γρ. βιούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 400 γρ. αλεύρι **Μαλακό**
- No2 Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 120 γρ. ζάχαρη όχνη
- 1 αυγό
- 20 γρ. κονιάκ
- 30 γρ. ελαιόλαδο
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- 1 αυγό για άλειμμα
- λίγο γάλα για άλειμμα

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ζυμώνουμε καλά όλα τα υλικά με το χέρι ή στο μίξερ μέχρι να έχουμε ένα εύπλαστο ζυμάρι.
2. Φτιάχνουμε μια μπάλα με τη ζύμη και την αφήνουμε στο ψυγείο για 1 ώρα να ξεκουραστεί.
3. Ζυγίζουμε μπαλάκια ζύμης των 20-30 γρ. και με κάθε ένα από αυτά πλάθουμε κουλούρια. Τα τοποθετούμε σε ταψί που έχουμε στρώσει λαδόκολλα.
4. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αυγό με το γάλα και με αυτό το μείγμα αλείφουμε τα κουλουράκια.
5. Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 25-30', έως ότου ροδίσουν.

# ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ MUFFINS ΒΑΝΙΛΙΑΣ

## ΥΛΙΚΑ:

### Για τα muffins

- 500 γρ. **μείγμα για Muffins Easy Bake**
- 150 γρ. ηλιέλαιο
- 200 γρ. νερό
- 1 αυγό

### Για frosting

- 250 γρ. τυρί κρέμα σε θερμ. δωματίου
- 60 γρ. βιούτυρο σε θερμ. δωματίου
- 1 κ.σ. μέλι
- 100 γρ. άχνη ζάχαρη
- ½ κ.γ. τζίντζερ τριμένο
- διάφορα πασχαλινά σοκολατάκια



## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ξεκινάμε με τα muffins. Βάζουμε το μείγμα για muffins σε ένα μπολ, προσθέτουμε το σπορέλαιο, το αυγό και το νερό και ανακατεύουμε με ένα σύρμα
2. Γεμίζουμε τα φορμάκια για muffin κατά το % αυτών.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 17 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσουν.
4. Για το frosting: Ανακατεύουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τοποθετούμε το frosting σε σακούλα ζαχαροπλαστικής.
5. Διακοσμούμε τα muffins με το frosting και με τα σοκολατάκια.

# ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

## ΥΛΙΚΑ:

### Για την ζύμη

- 600 γρ. αλεύρι **για Τσουρέκι**
- Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 1 φακελάκι **Ξηρή Μαγιά**
- Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 40 γρ. γάλα φρέσκο
- 250 γρ. χλιαρό νερό
- 90 ml ηλιέλαιο χλιαρό (όχι καυτό)

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Σε μπολ ανακατεύουμε τα 40 γρ. χλιαρό γάλα, τη μαγιά και 2 κ.σ. αλεύρι για τσουρέκι και αφήνουμε να φουσκώσει για 15'.
2. Σε μίξερ τοποθετούμε το αλεύρι για τσουρέκι, προσθέτουμε το μείγμα με την μαγιά, ρίχνουμε τα αυγά ένα ένα, τα 250 ml νερό και τη ζάχαρη.
3. Όταν ομογενοποιηθεί το μείγμα ρίχνουμε το ξύσμα πορτοκαλιού, το μαχλέπι, το κακουλέ και τη μαστίχα (αν είναι η μαστίχα ολόκληρη την αλέθουμε με λίγη ζάχαρη).
4. Συνεχίζουμε το χτύπημα και προσθέτουμε το ηλιέλαιο συνεχίζοντας για 15' σε μέτρια ταχύτητα.
5. Όταν θα κολλάει ελάχιστα η ζύμη, σταματάμε το χτύπημα και ξεκουράζουμε για μία ώρα ώστε να διπλασιαστεί.
6. Όταν είναι έτοιμο το ζυμάρι το χωρίζουμε στα δύο και το ένα κομμάτι το στρώνουμε σε βουτυρωμένο στρογγυλό ταψί, ενώ με το δεύτερο φτιάχνουμε ένα μακρόστενο ζυμάρι που τυλίγουμε το ταψί γύρω γύρω. Αλείφουμε το ζυμάρι με τον κρόκο.
7. **Για τη γέμιση:** Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και τα τοποθετούμε στην βάση του ταψιού.
8. Ψήνουμε το τσουρέκι στον αέρα, στους 180°C για 45' περίπου ή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

### Για τη γέμιση

- 300 γρ. τυρί κρέμα
- 1 αυγό
- 60 γρ. ζάχαρη
- 5 φράσουλες ψιλοκομμένες
- 60 γρ. **Σιμιγδάλι Ψιλό Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 30 γρ. κακάο