



## ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ  
ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ,  
ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από τους  
Μύλους Αγίου Γεωργίου

[www.alevri.com](http://www.alevri.com)  
[www.easybake.com.gr](http://www.easybake.com.gr)



## Η ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΕΙΝΑΙ Η ΣΥΝΤΑΓΗ

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!**

Σε αυτό το συνταγολόγιο θα βρείτε τις **γιορτινές δημιουργίες** που προετοιμάσαμε για εσάς με αγάπη, ώστε 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.

**ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ**

## WWW.ALEVRI.COM ΕΝΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΟΥ ΦΕΡΝΕΙ ΜΙΚΡΟΥΣ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΥΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ!

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

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

Ο χώρος αυτός αποτελεί κομμάτι της καθημερινότητάς σας, όπου βρίσκετε εύκολα και γρήγορα πεντανόστιμες συνταγές, για να δημιουργείτε καθημερινά με χαρά και μεράκι στους αγαπημένους σας!

The image shows a screenshot of the Alevri website. The main header features the 'ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ' logo and navigation links. Below the header, there are four columns of recipe cards under the heading 'ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ'. The columns are labeled 'ΑΛΜΥΡΕΣ', 'ΓΛΥΚΕΣ', 'ΑΛΜΥΡΕΣ', and 'ΜΕΣΕ ΣΥΝΤΑΓΕΣ'. Each card shows a small image of the dish and its name. On the right side, there is a search bar with the text 'ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΕΤΕ ΜΕ ΟΤΙ ΕΧΕΤΕ ΕΞΟ ΝΗΡΩΝΟ ΣΑΛΙ' and a search button labeled 'ΑΝΑΖΗΤΗΣΕ ΣΥΝΤΑΓΗ'.

Αναζητήστε όλες τις  
συνταγές μας στο site  
**www.alevri.com** και  
**www.easybake.com.gr**



## ΠΙΤΑ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ



40'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



50'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



10  
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά για τη ζύμη κουρού

500 γρ. αλεύρι **Για Όλες τις Χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
15 γρ. μπέικιν πάουντερ  
250 γρ. βούτυρο αγελαδινό, κομμένο σε κύβους (σε θερμοκρασία δωματίου)  
200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό  
1 κ.γ. αλάτι  
φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
1 αυγό

### Υλικά για τη γέμιση

50 ml ελαιόλαδο  
500 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος  
1 κρεμμύδι μικρό, ψιλοκομμένο  
1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη  
70 γρ. σταφίδες μουλιασμένες σε 30 ml κονιάκ  
100 γρ. βρασμένα κάστανα, χοντροκομμένα  
6 δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι, χοντροκομμένα  
30 γρ. κουκουναρί αλάτι και πιπέρι

### Άλλα υλικά

250-350 γρ. μαγειρεμένη γαλοπούλα (ψίχα) σε κομματάκια  
120 γρ. τριμμένη γραβιέρα ή κεφαλοτύρι  
2 αυγά  
λίγο αλεύρι για το άνοιγμα των φύλλων

### Σκεύη/Συσκευές

μπολ, τηγάνι, πλάστης, ορθογώνιο ταψί ή πυρίμαχο σκεύος

### Εκτέλεση

- Ξεκινάμε με τη ζύμη. Βάζουμε το αλεύρι σε ένα μπολ και ανοίγουμε μια λακούβα στη μέση. Βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά της ζύμης στην λακούβα και με ένα πιρούνι αρχίζουμε να ομογενοποιούμε τα υλικά, από το κέντρο προς την άκρη, μέχρι να ανακατευτούν καλά και να γίνουν σαν χονδρή άμμος.
- Ζυμώνουμε τα υλικά με τα χέρια μέχρι να γίνει μια μαλακή, ενιαία ζύμη. Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο και τυλίγουμε σε λαδόκολλα ή μεμβράνη. Βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- Ετοιμάζουμε τη γέμιση γαλοπούλας. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε τηγάνι και σοτάρουμε τον κιμά για 10 λεπτά.
- Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε για 5 ακόμα λεπτά. Σβήνουμε με το κονιάκ μαζί με τις σταφίδες. Αφήνουμε να πάρει βράση, αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά.
- Μαγειρεύουμε για περίπου 15 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσει. Προσθέτουμε τη γαλοπούλα, το τριμμένο τυρί και το 1 αυγό και ανακατεύουμε.
- Βγάζουμε το ένα κομμάτι ζύμης από το ψυγείο και το ανοίγουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια, σε μέγεθος 2 δάχτυλα μεγαλύτερο από το ταψί. Το απλώνουμε στο ταψί και από πάνω στρώνουμε τη γέμιση.
- Ανοίγουμε και το δεύτερο φύλλο και το απλώνουμε πάνω στη γέμιση. Κλείνουμε τις άκρες προς τα μέσα και αλείφουμε την πίτα με το άλλο αυγό, χτυπημένο.
- Χαράζουμε την πίτα και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 45-50 λεπτά μέχρι να χρυσίσει η ζύμη. Αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς για να σερβίρουμε.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger  
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης



## ΓΕΜΙΣΤΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΚΑΙ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ



2 ΩΡΕΣ & 10'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



50'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



2  
ΚΑΡΒΕΛΑΚΙΑ



ΜΕΤΡΙΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

650 γρ. αλεύρι **Ζυμωτό Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
1 φακελάκι **Ξηρή Μαγιά Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
1 κ.γ. ζάχαρη  
340 ml χλιαρό νερό  
1 κ.γ. αλάτι  
2 κ.σ. ελαιόλαδο  
200 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα  
100 γρ. σάλτσα πέστο

### Σκεύη / Συσκευές

μπολ, πλάστης,  
ταψί φούρνου

### Εκτέλεση

1. Βάζουμε την ξηρή μαγιά, τη ζάχαρη και τη μισή ποσότητα νερού σε μεγάλο μπολ. Ανακατεύουμε να διαλυθεί η μαγιά και αφήνουμε για 5 λεπτά.
2. Ρίχνουμε στο μείγμα το αλεύρι, κάνουμε μια λακκουβίτσα και ρίχνουμε το αλάτι και το ελαιόλαδο στο κέντρο. Το ζυμώνουμε και ρίχνουμε το υπόλοιπο νερό σιγά - σιγά, μέχρι να έχουμε μια ζύμη εύπλαστη, που δεν κολλά στα χέρια.
3. Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 1 περίπου ώρα.
4. Όταν η ζύμη έχει φουσκώσει την ξαναζυμώνουμε για λίγο και τη χωρίζουμε σε δύο κομμάτια.
5. Ανοίγουμε με πλάστη τα δύο κομμάτια ζύμης.
6. Με κουτάλι μοιράζουμε τη σάλτσα πέστο στην επιφάνειά τους και την απλώνουμε.
7. Κρατάμε στην άκρη 2 κ.σ. μοτσαρέλα και πασπαλίζουμε την υπόλοιπη πάνω στην πέστο.
8. Τυλίγουμε τις δύο ζύμες με τη γέμιση προς τα μέσα, σχηματίζοντας 2 καρβελάκια.
9. Τοποθετούμε τα καρβελάκια σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και χαράζουμε την επιφάνειά τους. Τα σκεπάζουμε με πετσέτα και τα αφήνουμε να ξαναφουσκώσουν για 40-50 λεπτά, σε ζεστό μέρος.
10. Πασπαλίζουμε με τις 2 κ.σ. μοτσαρέλα που κρατήσαμε τα 2 καρβελάκια.
11. Ψήνουμε τα καρβελάκια σε προθερμασμένο φούρνο, στους 190°C, για 50 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger  
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

# ΠΙΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ



30'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



60'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



8  
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

## Υλικά για τη ζύμη

800 γρ. αλεύρι **Ζυμωτό Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
100 γρ. ελαιόλαδο  
2 κ.σ. ξύδι  
1½ κ.γ. αλάτι  
350 γρ. χλιαρό νερό (περίπου)  
έξτρα αλεύρι για το άνοιγμα των φύλλων

## Υλικά για τα καραμελωμένα κρεμμύδια

2 κρεμμύδια, ξερά, κομμένα σε φέτες  
2 κ. σ. κοφτές βούτυρο  
2 κ. σ. ξύδι βαλσάμικο  
1 πρέζα ζάχαρη κρυσταλλική

## Υλικά για τη γέμιση

καραμελωμένα κρεμμύδια  
1 κόκκινη πιπεριά, σε λωρίδες  
100 γρ. πράσο (κομμένο σε ροδέλες)  
1 πράσινη (ανοιχτόχρωμη) πιπεριά, σε λωρίδες  
150 γρ. καλαμπόκι βρασμένο  
600 γρ. γαλοπούλα ψητή ή βραστή (ξεψαχνισμένη)  
100 γρ. κασέρι, τριμμένο  
100 γρ. γραβιέρα  
400 γρ. κατίκι  
1 καρότο (κομμένο σε καβάρια)  
½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο  
40 ml ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι σουσάμι (για το πασπάλισμα)

## Σκεύη/Συσκευές

μπολ, κατσαρόλα, τηγάνι, πλάστη, ταψί

## Εκτέλεση

- Ξεκινάμε με τη ζύμη, κοσκινίζοντας το αλεύρι σε ένα μπολ. Κάνουμε μια λακούβα στη μέση και ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αλάτι και το νερό.
- Αρχίζουμε να ζυμώνουμε με κυκλικές κινήσεις, μέχρι η ζύμη να γίνει μπάλα και να ξεκολλάει απ' τα τοιχώματα.
- Μεταφέρουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας και τη ζυμώνουμε για 15 λεπτά περίπου, μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη και αφράτη ζύμη.
- Τοποθετούμε ξανά τη ζύμη στο μπολ, σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και την αφήνουμε στην άκρη να ξεκουραστεί 10-15 λεπτά.
- Αφού ξεκουραστεί η ζύμη μας, τη χωρίζουμε σε 6 κομμάτια. Αλευρώνουμε τον πάγκο εργασίας μας με το λεπτό πλάστη, ανοίγουμε κάθε κομμάτι ζύμης σε λεπτό φύλλο.
- Για τα καραμελωμένα κρεμμύδια, σε μια κατσαρόλα, σε δυνατή φωτιά βάζουμε όλα τα υλικά (εκτός από τα κρεμμύδια). Αφού λιώσει η ζάχαρη και το βούτυρο, προσθέτουμε τα κρεμμύδια, ανακατεύοντας καλά και σοτάρουμε για 5 λεπτά.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφού έχουν εξατμιστεί τα πολλά υγρά συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 15-20 λεπτά ακόμα ανακατεύοντας τακτικά μέχρι τα κρεμμύδια μας να πάρουν ωραίο χρώμα. Μόλις είναι έτοιμα τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.
- Για τη γέμιση, σε ένα βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το πράσο για 2 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.
- Προσθέτουμε τις πιπεριές, τα καρότα και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Ρίχνουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε μέχρι να μαλακώσουν. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσουν.
- Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το περιεχόμενο του τηγανιού και προσθέτουμε τη γαλοπούλα, τα καραμελωμένα κρεμμύδια, τα τριμμένα τυριά, το κατίκι, το καλαμπόκι και το μαϊντανό. Ανακατεύουμε ώστε να ενωθούν καλά όλα τα υλικά.
- Για την σύνθεση της πίτας, λαδώνουμε πολύ καλά το ταψί μας και τα πλαινά. Στρώνουμε σταυρωτά μεταξύ τους και αφού τα λαδώσουμε τα τρία πρώτα φύλλα. Τοποθετούμε τη γέμιση που έχουμε ετοιμάσει και γυρίζουμε προς τα μέσα τα φύλλα που εξέχουν.
- Στρώνουμε ακριβώς με τον ίδιο τρόπο τα υπόλοιπα φύλλα χωρίς να ξεχνάμε να τα λαδώνουμε ενδιάμεσα.
- Χαράζουμε την πίτα, περιχύνουμε με ελαιόλαδο, ραντίζουμε με νερό, πασπαλίζουμε με σουσάμι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στις αντιστάσεις στους 180°C για 50-60 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.





## ΑΛΜΥΡΑ MUFFINS ΤΥΡΙΩΝ



10'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



12'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



8  
MUFFINS



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

180 γρ. **Φαρίν απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
½ κ.γ. αλάτι  
1 κ.σ. ζάχαρη  
300 γρ. τριμμένα τυριά  
(γραβιέρα, γκούντα κτλ)  
1 αυγό  
240 γρ. φρέσκο γάλα

### Σκεύη / Συσκευές

μπολ, ταψί για μάφινς  
χάρτινες θήκες muffins

### Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C.
2. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι Φαρίν απ Μύλων Αγίου Γεωργίου, το αλάτι, τη ζάχαρη και τα τριμμένα τυριά.
3. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπάμε με ένα πιρούνι το αυγό με το γάλα.
4. Ρίχνουμε το υγρό μείγμα στο μείγμα του Φαρίν απ και ανακατεύουμε καλά.
5. Βάζουμε χάρτινες θήκες για muffins στο ειδικό σκεύος και γεμίζουμε την κάθε θήκη μέχρι τα ¾.
6. Ψήνουμε για 10-12 λεπτά και τα αφήνουμε να κρυώσουν για να τα σερβίρουμε.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger  
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης





## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΕΙΚ ΚΑΣΤΑΝΟ



15'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



45'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



10  
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά για το κέικ

300 γρ. αλεύρι **Φαρίν-απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
75 γρ. σπορέλαιο  
75 γρ. ελαιόλαδο  
200 ml χυμό πορτοκάλι  
150 γρ. κρέμα κάστανο  
100 γρ. αμύγδαλα αλεσμένα σε σκόνη  
100 γρ. ζάχαρη άχνη  
12 μαρόν γλασέ ψιλοκομμένα  
5 μαρόν γλασέ ολόκληρα για στόλισμα  
λίγο βούτυρο για την φόρμα

### Υλικά για το γλάσο

100 γρ. κουβερτούρα  
40 γρ. βούτυρο  
1/2 κ.σ. μέλι

**Σκεύη/Συσκευές**  
μπολ, φόρμα κέικ 26 εκ,  
κατσαρολάκι

### Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στον αέρα.
2. Ρίχνουμε σε ένα μπολ το σπορέλαιο, το ελαιόλαδο, τον χυμό πορτοκαλιού και τη κρέμα κάστανο και τα ανακατεύουμε.
3. Στη συνέχεια, προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά, το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη, τα αμύγδαλα σε σκόνη και τα ψιλοκομμένα μαρόν γλασέ και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε απαλά.
4. Ρίχνουμε το μείγμα στη φόρμα του κέικ αφού την έχουμε βουτυρώσει και αλευρώσει και ψήνουμε για 40-45 λεπτά.
5. Όσο ψήνεται το κέικ ετοιμάζουμε το γλάσο. Σπάμε την κουβερτούρα σε κομματάκια και μαζί με το βούτυρο και το μέλι, τα λιώνουμε σε ένα κατσαρολάκι ανακατεύοντας συνέχεια.
6. Όταν το γλάσο γίνει λείο και ομοιογενές, το αποσύρουμε από την φωτιά και αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
7. Αφού βγάλουμε το κέικ από τον φούρνο, αφήνουμε 10' να κρυώσει και γαρνίρουμε με το γλάσο και τα μαρόν γλασέ.

Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη  
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγιούλης



## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΚΕΙΚ



30'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



60'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



10  
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά για το κέικ

300 γρ. αλεύρι **Φαρίν-απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
80 γρ. ζάχαρη καστανή  
5 αυγά  
170 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)  
30 ml κονιάκ  
1 πορτοκάλι (χυμό & ξύσμα)  
50 γρ. σταφίδες  
50 γρ. αμύγδαλα  
50 γρ. καρύδια  
1 κ.γ. κανέλα  
1 κ.γ. γαρύφαλλο τριμμένο  
1 κ.γ. ανθόνερο  
1 κ.γ. τζίντζερ  
1 κ.γ. μοσχοκάρυδο  
6 κομμάτια γλυκό περγαμόντο  
6 κομμάτια γλυκό κυδώνι  
1/2 φλ. κεράσια γλασαρισμένα  
100 ml γάλα  
1 κ.γ. σόδα

### Υλικά για το γλάσο

150 γρ. ζάχαρη άχνη  
2 κ.σ. γάλα  
1/2 κ.γ. υγρή βανίλια

### Σκεύη/Συσκευές

μίξερ, φόρμα κέικ, μπολ

### Εκτέλεση

1. Πλένουμε και στεγνώνουμε το περγαμόντο και το κυδώνι. Τα κόβουμε και κυβάκια μαζί με τα κεράσια και τα τοποθετούμε σε μπολ μαζί με το κονιάκ. Ψιλοκόβουμε και τα αμύγδαλα με τα καρύδια.
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C, στον αέρα.
3. Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με την ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά, το αλεύρι, το γάλα, τη σόδα, τα μπαχαρικά, το ανθόνερο, το ξύσμα και το χυμό του πορτοκαλιού.
4. Κλείνουμε το μίξερ και προσθέτουμε στο μείγμα τα φρούτα και τους ξηρούς καρπούς με τις σταφίδες και ανακατεύουμε με μια κουτάλα.
5. Ρίχνουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήνουμε μία ώρα περίπου.
6. Για το γλάσο, ανακατεύουμε σε ένα μπολ τη ζάχαρη άχνη με το γάλα και την υγρή βανίλια μέχρι να γίνει ένα λείο μείγμα.
7. Αφού έχει ψηθεί το κέικ και το έχουμε αφήσει να κρυώσει για 10 λεπτά, περιχύνουμε το γλάσο.





## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ



20'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



25'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



30  
ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά για τα μελομακάρονα

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
**Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
120 ml ελαιόλαδο  
120 ml σπορέλαιο  
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι  
60 ml χυμό πορτοκάλι  
75 γρ. ζάχαρη  
½ κ.γ. κανέλα  
50 ml κονιάκ  
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
¼ κ.γ. μαγειρική σόδα

### Υλικά για το σιρόπι

350 ml νερό  
250 γρ. ζάχαρη  
250 γρ. μέλι  
1 ξύλο κανέλας  
1 φέτα πορτοκαλιού

### Άλλα υλικά

100 γρ. κοπανισμένα καρύδια

### Σκεύη / Συσκευές

κατσαρόλα, μπολ,  
ταψιά φούρνου

### Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη, το μέλι, την κανέλα και τη φέτα πορτοκαλιού. Βράζουμε για 5 λεπτά. Αφήνουμε στην άκρη.
2. Βάζουμε σε μπολ το ελαιόλαδο, το σπορέλαιο, το ξύσμα, τη ζάχαρη, το χυμό πορτοκαλιού, την κανέλα, το κονιάκ, το μπέικιν πάουντερ και τη μαγειρική σόδα. Ανακατεύουμε με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
3. Σταδιακά προσθέτουμε το αλεύρι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το χέρι. Ζυμώνουμε τόσο ώστε να ενσωματωθεί το αλεύρι.
4. Πλάθουμε μελομακάρονα και τα τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τα χαράζουμε με πιρούνι.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170°C, για 25-30 λεπτά.
6. Όσο είναι ζεστά τα περνάμε για 2-3 λεπτά από το κρύο σιρόπι και τα ακουμπάμε σε πιατέλα.
7. Τα πασπαλίζουμε με τα κοπανισμένα καρύδια.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger  
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης



## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ



20'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



25'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



25  
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

150 γρ. αλεύρι **Μαλακό Νο2**  
**Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
150 γρ. αλεύρι  
**για όλες τις χρήσεις**  
**Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
75 γρ. αμύγδαλα λευκά  
200 γρ. βούτυρο  
γάλακτος λιωμένο  
60 γρ. ζάχαρη άχνη  
¼ κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
1 βανίλια  
15 γρ. κονιάκ  
ζάχαρη άχνη για το  
πασπάλισμα

### Σκεύη / Συσκευές

ταψί φούρνου,  
μπολ, γουδί

### Εκτέλεση

1. Απλώνουμε τα αμύγδαλα σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα. Τα ψήνουμε για 4-5 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 175°C.
2. Σε μπολ βάζουμε το λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη και χτυπάμε με μίξερ χειρός για 2 λεπτά μέχρι να αφρατέψει.
3. Προσθέτουμε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το μαλακό αλεύρι Νο2, το μπέικιν πάουντερ, τη βανίλια και το κονιάκ και ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη.
4. Σπάμε τα αμύγδαλα με γουδί και τα ανακατεύουμε στη ζύμη.
5. Πλάθουμε κουραμπιέδες και τους τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 20-25 λεπτά.
7. Όσο είναι ζεστοί, πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άχνη.
8. Όταν κρυώσουν καλά, τους μεταφέρουμε σε πιατέλα, πασπαλίζουμε με επιπλέον ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger  
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης





## ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ (ΣΚΩΤΣΕΖΙΚΑ SHORTREADS)



20'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



20'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



30  
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

225 γρ. αλεύρι **Για Όλες τις Χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
100 γρ. κορν φλάουρ  
100 γρ. ζάχαρη άχνη  
250 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου  
1 κ.γ. αλάτι  
1 stick βανίλια Μαδαγασκάρης (προαιρετικά)  
επιπλέον αλεύρι για το άνοιγμα της ζύμης

### Σκεύη/Συσκευές

μίξερ, μπολ, ταψί

### Εκτέλεση

1. Στον κάδο του μίξερ, χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι αυτά να ενσωματωθούν.
2. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε είτε με μια ξύλινη κουτάλα είτε με τα χέρια μέχρι να ομοιογενοποιηθεί η ζύμη μας\*.
3. Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο μέρη και αφού την τυλίξουμε με μεμβράνη την τοποθετούμε στο ψυγείο τουλάχιστον για μια ώρα.
4. Σε μία επιφάνεια τοποθετούμε μια λαδόκολλα, πασπαλίζουμε με αλεύρι και με έναν πλάστη ανοίγουμε τη πρώτη ζύμη σε πάχος 0,5 εκ.
5. Δίνουμε στη ζύμη μας τα σχήματα που θέλουμε (με την βοήθεια των κουπ πατ) και τοποθετούμε με προσοχή τη λαδόκολλα στο ταψί μας. Το ίδιο κάνουμε και με την υπόλοιπη ζύμη. Τα τοποθετούμε πάλι στο ψυγείο για μια ώρα.
6. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C, στον αέρα.
7. Ψήνουμε τα μπισκότα, για 15-20 λεπτά ή μέχρι οι άκρες τους να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.
8. Μόλις αυτά είναι έτοιμα τα αφαιρούμε από το φούρνο και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.
9. Προαιρετικά μπορούμε να τα πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη ή να τα διακοσμήσουμε με γλάσο.

*\*Θα χρειαστεί λίγο χρόνο για να συμβεί, όμως είναι κάτι που δεν θα πρέπει να σας αγχώσει. Ωστόσο, προσπαθήστε να μην «δουλέψετε» υπερβολικά τη ζύμη σας, καθώς αυτό θα έχει αποτέλεσμα τα μπισκότα να είναι σκληρά.*

Συνταγή & Food Styling & Φωτογραφία:  
Βικτώρια Γιανναρά



## COOKIES ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ



20'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



45'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



30  
COOKIES



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

550 γρ. αλεύρι  
για όλες τις χρήσεις  
**Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
250 γρ. ζάχαρη  
250 γρ. βούτυρο  
2 αυγά  
1 κ.γ. baking powder  
½ κ.γ. αλάτι  
1 κ.γ. εκχύλισμα πορτοκαλιού  
ζαχαρόπαστα (συνταγή  
στη σελ. 28)

### Σκεύη / Συσκευές

μίξερ, μπολ, ταψί

### Εκτέλεση

1. Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη και χτυπάμε καλά με το φτερό μέχρι να γίνουν κρέμα.
2. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά και ανακατεύουμε καλά.
3. Κατόπιν προσθέτουμε το άρωμα και το αλάτι.
4. Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το baking powder και το προσθέτουμε κουταλιά-κουταλιά στο κάδο του μίξερ. Ανακατεύουμε μέχρι να επιτύχουμε μια ζύμη μαλακή που να μην κολλάει στα χέρια.
5. Τοποθετούμε στο ψυγείο για λίγη ώρα σκεπάζοντας με μεμβράνη.
6. Στη συνέχεια αλευρώνουμε ελαφρά τον πάγκο μας και ανοίγουμε την ζύμη με πλάστη σαν φύλλο περίπου 1 cm πάχος. Κόβουμε τα cookies μας με κοπτικά που επιθυμούμε.
7. Τοποθετούμε τα cookies μας σε λαμαρίνα που έχουμε στρώσει λαδόκολλα και ψήνουμε σε 180°C, σε αντιστάσεις για 20 λεπτά περίπου.
8. Αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς και διακοσμούμε με γλάσο, ζαχαρόπαστα ή σοκολάτα.

Συνταγή: Sugarcake



## ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΚΕΪΚ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ



20'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



50'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



12-15  
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΜΕΤΡΙΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

400 γρ. **Φαρίν απ  
Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
300 γρ. βούτυρο  
250 γρ. άχνη ζάχαρη  
½ κ.γ. μαστίχα  
1 κ.γ. μαχλέπι (σε σπόρους)  
¾ κ.γ. κακουλέ (σε σπόρους)  
4 μέτρια αυγά  
75 γρ. γάλα  
βουτυρόκρεμα & ζαχαρόπαστα  
(συνταγή στη σελ. 28)

### Σκεύη / Συσκευές

μίξερ, μπολ,  
ταψί 26 εκ.

### Εκτέλεση

1. Βάζουμε στο μούλι τη μαστίχα, το μαχλέπι, το κακουλέ και χτυπάμε με μια κουταλιά της σούπας άχνη ζάχαρη.
2. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα, το βούτυρο με την υπόλοιπη άχνη να αφρατέψουν καλά και προσθέτουμε μέσα τα μυρωδικά.
3. Μετά, σε μικρό μπολ χτυπάμε με το σύρμα τα αυγά με το γάλα. Ενώ συνεχίζουμε να χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο, προσθέτουμε μέσα και το μείγμα με τα αυγά.
4. Δουλεύουμε τα υλικά για λίγο ακόμη έως ότου να ενωθούν.
5. Σταματάμε το μίξερ και προσθέτουμε στο μπολ το Φαρίν απ. Ανακατεύουμε απαλά το μείγμα με σπάτουλα να ενωθούν καλά τα υλικά.
6. Αδειάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί με διάμετρο 26 εκ.
7. Ψήνουμε στους 180°C με αντιστάσεις για 50 λεπτά περίπου.
8. Επικαλύπτουμε το κέικ με μια στρώση βουτυρόκρεμας και έπειτα με τη ζαχαρόπαστά μας.

Συνταγή: Sugarcake



## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ



20'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



30'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



12  
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

1.000 γρ. αλεύρι για **Τσουρέκι**  
**Μύλοι Αγίου Γεωργίου**  
3 φακελάκια **Ξηρή Μαγιά Μύλοι**  
**Αγίου Γεωργίου**  
200 γρ. μαργαρίνη  
250 γρ. ζάχαρη  
4 αυγά  
1 αυγό για το άλειμμα  
200 ml γάλα χλιαρό  
1 κ.γ. αλάτι  
1 πορτοκάλι (ξύσμα)  
1 κ.γ. μαχλέπι τριμμένο  
1/2 κ.γ. μαστίχα τριμμένη  
άχνη ζάχαρη για το σερβίρισμα

### Σκεύη/Συσκευές

μπολ, στρογγυλό ταψί 34εκ.

### Εκτέλεση

1. Βάζουμε το αλεύρι σε ένα μεγάλο μπολ και το ανακατεύουμε με το αλάτι, το μαχλέπι, τη μαστίχα και το ξύσμα.
2. Λιώνουμε σε ένα κατσαρολάκι τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη και τα προσθέτουμε στο αλεύρι.
3. Διαλύουμε τη μαγιά στο γάλα και χτυπάμε τα αυγά με το σύρμα. Τα προσθέτουμε όλα στο μείγμα του αλεύρου.
4. Ζυμώνουμε καλά μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ελαστική. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 40' να φουσκώσει.
5. Γεμίζουμε το ταψί μας με ζύμη μέχρι τη μέση, αφού βάλουμε μέσα στη ζύμη το φλουρί (καλά πλυμένο και τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο).
6. Αφήνουμε τη βασιλόπιτα σκεπασμένη σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για μια ώρα περίπου. Πριν βάλουμε τη ζύμη στο φούρνο την αλείφουμε με αυγό.
7. Ψήνουμε στους 180°C, στον αέρα, σε μέγεθος ταψιού No 34 για 30'.
8. Αφήνουμε να κρυώσει για 15 λεπτά, ξεφορμάρουμε και τοποθετούμε την βασιλόπιτα σε σχάρα μέχρι να κρυώσει τελείως. Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη για το σερβίρισμα.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger  
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

## ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ

### Υλικά

1.000 γρ. ζάχαρη άχνη  
10 γρ. ζελατίνη σε σκόνη  
70 γρ. νερό  
2 κ.σ. γεμάτες γλυκόζη  
λίγες σταγόνες εκχύλισμα  
βανίλιας

### Εκτέλεση

1. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το νερό και τη ζελατίνη και την αφήνουμε να φουσκώσει. Στη συνέχεια το βάζουμε στη φωτιά.
2. Αφού διαλυθεί, ρίχνουμε τη γλυκόζη και το άρωμα. Ανακατεύουμε έως ότου να είναι παχύρευστο και ομογενοποιημένο.
3. Το ρίχνουμε μέσα σε μεγάλο μπολ όπου έχουμε βάλει την άχνη και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια μαλακή και εύπλαστη ζύμη.

## ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ

### Υλικά

250 γρ. μαργαρίνη  
σε θερμοκρασία δωματίου  
700 γρ. ζάχαρη άχνη  
λίγο γάλα

### Εκτέλεση

1. Βάζουμε στο κάδο του μίξερ τη ζάχαρη και το βούτυρο και χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να γίνει κρέμα.
2. Στην αρχή η κρέμα μας θα είναι σφιχτή. Προσθέτουμε λίγο γάλα μέχρι να πετύχουμε την πυκνότητα που θέλουμε ανάλογα με την εργασία στην οποία θα την χρησιμοποιήσουμε.

Συνταγές: Sugarcake



**Αλεύρι για όλες τις χρήσεις:** Το αλεύρι Για Όλες τις Χρήσεις κατηγορίας Π, προέρχεται από μαλακό σιτάρι και είναι αλεύρι από την "καρδιά" του κόκκου του σταριού. Οι ζύμες που δίνει το αλεύρι χαρακτηρίζονται για την ελαστικότητα 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:** Το Φαρίν-Απ αποτελεί από το 1965 αναμφισβήτητα ένα από τα αγαπημένα άλευρα της Ελλάδας νοικοκυράς και αυτό γιατί συνδυάζει ποιότητα και ευκολία. Οι πρωτεΐνες που περιέχει κάνουν τη ζύμη λιγότερο ελαστική και έτσι τα τελικά προϊόντα βγαίνουν πιο αφράτα. Χρησιμοποιήστε το σε συνταγές που χρειάζονται αυτοδιογκούμενο αλεύρι όπως: κέικ, μπισκότα, τηγανίτες και άλλα, χωρίς να χρειάζεται η προσθήκη baking powder. *Χρήσεις: Κέικ, τηγανίτες, λουκουμάδες, μπισκότα, βασιλόπιτα και οποιαδήποτε άλλη συνταγή σας θέλει διόγκωση!*

**Αλεύρι Σκληρό Νο1:** Το αλεύρι Σκληρό Νο 1 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. Πρόκειται για το ιδανικό αλεύρι για την παραγωγή προϊόντων που απαιτούν μεγάλη διόγκωση, έτσι το προτείνουμε για ψωμί, πίτσα, δίπλες και ότι άλλο βάλει ο νους σας.

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

**Αλεύρι Μαλακό Νο2:** Το αλεύρι Μαλακό Νο 2 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.*

**Σιμιγδάλι Ψιλό:** Για ραβάνι, γαλακτομπούρεκο, γέμιση μπουγάτσας, κρέμα ζαχαροπλαστικής, μελομακάρονα, βάση πίτσας, σουπές κ.α

**Σιμιγδάλι Χονδρό:** Για σιμιγδαλένιο καλβά, γιαουρτόπιτα, σάμαλι, καρυδόπιτα κ.α

## ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ



**Αλεύρι Ζυμωτό:** Το Ζυμωτό είναι αλεύρι 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 από όπου προέρχεται και η μυστική συνταγή μας που το κατέστησε πρώτο στις προτιμήσεις σας. *Χρήσεις: Ψωμί, φύλλο για πίτες, ζύμη για πίτσα, κριτσίνια και άλλες χειροποίητες δημιουργίες.*

**Αλεύρι για Τσουρέκι:** Το αλεύρι για Τσουρέκι είναι αλεύρι από επιλεγμένα μαλακά σιτηρά, ιδανικά για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων πολυτελείας. Οι ζύμες που δίνει το αλεύρι είναι πολύ ελαστικές και έτσι μπορούν και αφομοιώνουν τα υψηλά ποσοστά ζάχαρης και λιπαρών που έχουν οι αγαπημένες μας συνταγές. Όταν ανεβαίνει ο βαθμός δυσκολίας και υπάρχει η πίεση και το άγχος να πετύχει η συνταγή, χρησιμοποιείστε αλεύρι τσουρεκιού και μείνετε ήσυχοι ότι όλοι θα το απολαύσουν. Πάσχα, Χριστούγεννα ή σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση εορταστική ή μη, δημιουργήστε άφοβα νόστιμες λιχουδιές για τους αγαπημένους σας. *Χρήσεις: Τσουρέκι, κρουασάν, ζύμη κουρού, πηγανίτες, brioches, βασιλόπιτα και για όλα τα αρτοσκευάσματα πολυτελείας.*

**Αλεύρι για Pizza Τύπου 00:** Για τους λάτρεις της πίτσας, παρουσιάζουμε το 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. Δοκιμάστε το και σε πείνιρλί ή σε παραδοσιακό ιταλικό ψωμί ciabatta. *Χρήσεις: Pizza, calzone, ciabatta, πείνιρλί.*

**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. Δημιουργείστε αλμυρά και γλυκά εδέσματα, από ψωμί καλαμποκιού έως πίτες, κρέμες, ραβανί και ό,τι άλλο σας εμπνεύσει ο καρπός του. *Χρήσεις: Ψωμί καλαμποκιού, κέικ καλαμποκιού, muffins καλαμποκιού, κριτσίνια κ.α.*

**Αλεύρι Ολικής Άλεσης Πετρόμυλου:** Το αλεύρι Ολικής Άλεσης αλέθεται σε παραδοσιακό πετρόμυλο, περιέχει όλο το φύτρο του σταριού και έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες. Δοκιμάστε το σε 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.*

**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. Κατηγορίας M από μαλακό βιολογικό σιτάρι  
Πρωτεΐνη: 9,7%. *Χρήσεις: Κέικ, ψωμί, κουλουράκια, τάρτες και σε οποιαδήποτε συνταγή θέλετε να μετατρέψετε σε βιολογική!*

## ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ



**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 ευδοκιμεί. Το αλεύρι Σίκαλης χρησιμοποιείται συνήθως για αναμειξεις με άλλους τύπους αλεύρων σίτου. *Χρήσεις: Ψωμί, τάρτες, μπισκότα, κ.α.*

**Αλεύρι Βρώμης Ολικής Άλεσης:** Το αλεύρι Βρώμης 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, πίτυρο βρώμης, κριθάρι, πίτυρο κριθαριού ή από μείγματα των εν λόγω β-γλυκανών σε συνδυασμό με μία ποικίλη και ισορροπημένη διατροφή. *Χρήσεις: Ψωμί, κέικ, μπισκότα, τάρτες κ.α.*

**Αλεύρι Ζην Ολικής Άλεσης από Δίκοκκο Σιτάρι:** Το αλεύρι Ζην Ολικής Άλεσης παράγεται από το δίκοκκο σιτάρι, γνωστό με πολλές ονομασίες, είναι από τα αρχαιότερα είδη σιταριού (12.000 π.Χ.) 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 επιπλέον αποτελεί πηγή φωσφόρου, βιταμινών Β1 (Θειαμίνη), Β3 (Νιασίνη) και Β6. Το αλεύρι Ζην αποτελεί προϊόν συμβολιακής γεωργίας. *Χρήσεις: Ψωμί, Κέικ, Κριτσίνια, κουλούρια, πίτες κ.α.*

**Αλεύρι Ντίνκελ Ολικής Άλεσης Πετρόμυλου:** Το αλεύρι Ντίνκελ Ολικής Άλεσης Πετρόμυλου, προέρχεται από το σιτάρι triticum spelta και μαζί με το δίκοκκο σιτάρι (triticum dicocum) 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 συμβολιακής γεωργίας. *Χρήσεις: Κέικ, ψωμί, τάρτες κ.α.*

**Αλεύρι Βιολογικό Ολικής Άλεσης:** Προέρχεται από πιστοποιημένα σιτάρια βιολογικής γεωργίας και αλέθεται διατηρώντας όλο το φύτρο του σταριού. Αποτελεί μια καλή διατροφική πρόταση, γιατί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες και είναι ιδανικό για όσους επιθυμούν να καταναλώνουν βιολογικά προϊόντα. *Χρήσεις: Ψωμί, μπισκότα, κριτσίνια, κέικ και πίτσα βιολογικά και ολικής άλεσης.*

**Αλεύρι Πολύκαρπο:** Αποτελεί συνδυασμό κίτρινου και λευκού αλεύρου σίτου, στο οποίο έχουν προστεθεί 5 διαφορετικοί σπόροι: σίκαλης, βρώμης, ηλιόσπορου, σιταριού και κριθαριού. Είναι ιδανική πρόταση για τη διατροφή μας, αφού με αυτό παράγονται τελικά αρτοσκευάσματα με ιδιαίτερο άρωμα και γεύση, που αποτελούν παράλληλα πηγή πρωτεϊνών και φυτικών ινών για τον οργανισμό μας. *Χρήσεις: Ψωμί, πίτσα, κριτσίνια, κουλούρια, κράκερς κ.α.*

**Μείγμα Προζυμιού & Μαγιάς:** Η διαδικασία ζυμώματος στο σπίτι ολοκληρώνεται με το νέο μας προϊόν! Κατάλληλο για να φτιάξετε το δικό σας σπιτικό ψωμί προζυμένιο, με την γνώριμη παραδοσιακή γεύση που μόνο το προζύμι δίνει στο ψωμί! Δεν χρειάζεται διάλυση και χρησιμοποιείται κατευθείαν στο αλεύρι! *Χρήσεις: Αρτοσκευάσματα, όπως ψωμί, ζύμη πίτσας και πείνιρλί, με μοναδική προζυμμένα γεύση.*

**Ξηρή Μαγιά:** Δεν χρειάζεται διάλυση και χρησιμοποιείται κατευθείαν στο αλεύρι. Κατάλληλη για όλες τις συνταγές ζύμης που απαιτείται η χρήση μαγιάς

# ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ



## 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 αρτοποιασκευάσματα.

**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 λαχταριστές συνταγές.

## Μείγμα Ζαχαροπλαστικής (Pastry Mix) Χωρίς Γλουτένη:

Για γλυκές δημιουργίες όπως muffins, τάρτες, cookies και παντεσπάνι. Με τα νέα μείγματα χωρίς γλουτένη έχετε εύκολα, ακολουθώντας τα βήματα της κάθε συνταγής, ένα σίγουρο αρτοποιητικό αποτέλεσμα που θα ικανοποιήσει την οικογένεια.

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



Η φροντίδα είναι η συνταγή.

Και σπιτικές αλμυρές δημιουργίες!  
Και σπιτικές γλυκές λιχουδιές!

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

easy  
Bake

Και τι δεν φτιάχνεις!

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!



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!



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



## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ MUFFINS



20'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



25'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



12  
ΜΕΡΙΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά για τα muffins

500 γρ. μείγμα **Easy Bake Muffins**

200 γρ. νερό (ή  $\frac{1}{2}$  κούπας του τσαγιού)

150 γρ. σπορέλαιο ( $\frac{2}{3}$  κούπας του τσαγιού)

1 αυγό

### Υλικά για το frosting

110 γρ. βούτυρο μαλακό

110 γρ. τυρί κρέμα

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

250 γρ. ζάχαρη άχνη

ζαχαρωτά σε χριστουγεννιάτικα σχήματα (προαιρετικά)

### Σκεύη/Συσκευές

θήκες muffins, μπολ, κορνέ, μίξερ

### Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με μια κουτάλα το μείγμα για muffins, το νερό, το σπορέλαιο και το αυγό μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Βάζουμε φορμάκια στις θήκες για muffins και τα γεμίζουμε κατά τα  $\frac{2}{3}$  αυτών.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα, για περίπου 17 λεπτά.
4. Για το frosting, χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο πολύ καλά μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε και το τυρί κρέμα και την βανίλια για να ενσωματωθούν. Προσθέτουμε και την ζάχαρη άχνη σε 3 δόσεις, μέχρι το frosting να αποκτήσει μια λεία μορφή.
5. Μεταφέρουμε το περιεχόμενο του frosting σε ένα κορνέ και επικαλύπτουμε τα muffins με το frosting. Εάν επιθυμούμε, στολίζουμε με χριστουγεννιάτικα ζαχαρωτά.

Food Styling: Μαίρη Δεληγιώργη  
Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης



## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ PANCAGES ΜΕ PANCAGES EASY BAKE



10'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



12'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



4  
CUPCAKES



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

300 γρ. **μείγμα για Pancakes Easy Bake**

275 γρ. νερό (ή 1 + 1/2 κούπες του τσαγιού)  
βούτυρο (για το αντικολητικό τηγάνι)

### Υλικά για τη διακόσμηση

πράσινο χρώμα  
ζαχαροπλαστικής  
πραλίνα τύπου Bueno  
χριστουγεννιάτικα ζαχαρωτά

Σκεύη /  
Συσκευές  
μπολ, στρογγυλά  
κουπάτ

### Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε το έτοιμο μείγμα για pancakes με το νερό και ρίχνουμε 4-5 σταγόνες από το πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένας ομοιόμορφος κυλός. Αφήνουμε το κυλό να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.
2. Βάζουμε λίγο βούτυρο σε ένα αντικολητικό τηγάνι και όταν ζεσταθεί αρκετά ρίχνουμε μια κουτάλα από τον κυλό (περίπου 70 γρ.). Αφήνουμε να ψηθεί μέχρι να σχηματιστούν μικρές τρύπες πάνω στη ζύμη οπότε και την αναποδογυρίζουμε με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, ώστε να ψηθεί και από την άλλη πλευρά μέχρι να ροδίσει. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο μείγμα.
3. Με τη βοήθεια των κουπάτ κόβουμε τα pancakes σε κύκλους με διαφορετικές διαμέτρους για να μπορέσουμε να στήσουμε το δέντρο. Ακουμπάμε το μεγάλο pancake στη βάση του πιάτου, και συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία βάζοντας τα μικρότερα από πάνω.
4. Γαρνίρουμε με πραλίνα και χριστουγεννιάτικα ζαχαρωτά.

Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης  
Food styling: Μαρία Δεληγιώργη



## ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ



10'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



30'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



35  
ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

500 γρ. μείγμα για  
**μελομακάρονα Easy Bake**  
240 γρ. σπορέλαιο  
(ή 1 κούπα του τσαγιού)  
100 γρ. νερό  
(ή μισή κούπα του τσαγιού)  
100 γρ. τριμμένο καρύδι  
για πασπάλισμα

### Υλικά για το σιρόπι

500 γρ. ζάχαρη (ή 2  
κούπες του τσαγιού)  
320 γρ. νερό (ή 1+¼  
κούπες του τσαγιού)  
1 ξυλάκι κανέλα  
1 φέτα λεμόνι

### Σκεύη / Συσκευές

μπολ,  
ταψί φούρνου

### Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε το μείγμα για τα μελομακάρονα με το σπορέλαιο και το νερό. Ζυμώνουμε στο χέρι ή με κουτάλα για 2 λεπτά μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη.
  2. Στη συνέχεια πλάθουμε τη ζύμη στο επιθυμητό σχήμα.
  3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο με αντιστάσεις στους 180°C, για περίπου 30 λεπτά (μετά το σιρόπιασμα πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι).
- Tip:** όσο περισσότερο χρόνο τα αφήσουμε μέσα στο σιρόπι τόσο ζουμερά θα γίνουν.

### Εκτέλεση για το σιρόπι

1. Βράζουμε όλα τα υλικά για 10 λεπτά. Βγάζοντας το σιρόπι από τη φωτιά προαιρετικά μπορούμε να προσθέσουμε δύο κουταλιές της σούπας μέλι.
2. Για τραγανά μελομακάρονα: Τα αφήνουμε να κρυώσουν για 10-15 λεπτά και τα ρίχνουμε στο σιρόπι (θερμοκρασία δωματίου) για 1 λεπτό. Για ζουμερά μελομακάρονα: Ρίχνουμε τα καυτά μελομακάρονα στο σιρόπι (θερμοκρασία δωματίου) για 1 λεπτό.

Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης



## ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ



10'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ



15'  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



35  
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ



ΕΥΚΟΛΟ  
ΒΑΘΜΟΣ  
ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

### Υλικά

500 γρ. **μείγμα για κουραμπιέδες Easy Bake**  
90 γρ. βούτυρο γάλακτος (½ κούπας του τσαγιού) σε θερμοκρασία δωματίου  
65 γρ. νερό (5 κουτ. σούπας)  
50 γρ. αμύγδαλα καβουρδισμένα (½ κούπας του τσαγιού)  
άχνη ζάχαρη για πασάλισμα

### Σκεύη / Συσκευές

μίξερ, μπολ, ταψί φούρνου

### Εκτέλεση

1. Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο γάλακτος για 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψει και έπειτα προσθέτουμε το νερό και αναμιγνύουμε για 1 λεπτό ακόμα. Προσθέτουμε το μείγμα για κουραμπιέδες και συνεχίζουμε την ανάμιξη για 2 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα καβουρδισμένα αμύγδαλα και αναμιγνύουμε για 1 λεπτό ακόμα.
2. Μορφοποιούμε στο επιθυμητό σχήμα.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, σε αέρα, στους 180°C για περίπου 15 λεπτά. Τέλος, μόλις κρυώσουν οι κουραμπιέδες πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

**Tip:** Πριν πασπαλίσετε με άχνη ζάχαρη, μπορείτε εάν θέλετε να ραντίσετε τους κουραμπιέδες με ανθόνερο για έξτρα άρωμα.

Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

# ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΟΥ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

# ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΟΥ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



easy  
Bake

Για περισσότερες  
λαχταριστές συνταγές  
επισκεφθείτε μας στο  
[www.alevri.com](http://www.alevri.com) και  
[www.easybake.com.gr](http://www.easybake.com.gr)



μύλοι  
ΛΟΥΛΗ