ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Η φροντίδα είναι η συνταγή.

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΙΟ ΝΟΣΤΙΜΕΣ ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

ΑΠΟ ΤΟΥΣ
ΜΥΛΟΥΣ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

www.alevri.com | 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

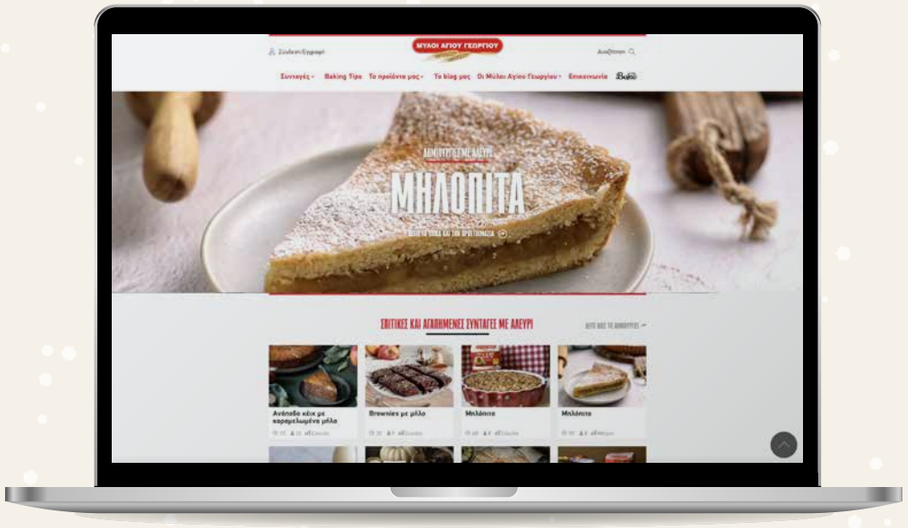
Η φροντίδα είναι η συνταγή.

WWW.ALEVRI.COM

ΕΝΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΜΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ 700 ΣΥΝΤΑΓΕΣ, ΠΟΥ ΦΕΡΝΕΙ ΜΙΚΡΟΥΣ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΥΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ!

Στο alevri.com θα βρείτε **λαχταριστές, μοναδικές, γλυκές** και **αλμυρές** συνταγές, για να απολαύσετε με την οικογένεια και τους φίλους σας, αναλόγως την περίσταση.
Όλες οι συνταγές έχουν απόλυτη επιτυχία, αφού είναι δημιουργημένες και δοκιμασμένες από καταξιωμένους chefs και food influencers.
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 για τους αγαπημένους σας!

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



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ

ΓΙΟΡΤΙΝΗ ΗΜΕΡΑ

...

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΕΙΚ

ΚΑΣΤΑΝΟ

15′ 45′ 10 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

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

για το γλάσο

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

μπολ, φόρμα κέικ 26 εκ, κατσαρολάκι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στον αέρα. Ρίχνουμε σε ένα μπολ το σπορέλαιο, το ελαιόλαδο, τον χυμό πορτοκαλιού και τη κρέμα κάστανο και τα ανακατεύουμε.

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.

Ρίχνουμε το μείγμα στη φόρμα του κέικ αφού την έχουμε βουτυρώσει και αλευρώσει και ψήνουμε για 40-45 λεπτά.

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.

Όταν το γλάσο γίνει λείο και ομοιογενές, το αποσύρουμε από την φωτιά και αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Αφού βγάλουμε το κέικ από τον φούρνο, αφήνουμε 10′ να κρυώσει και γαρνίρουμε με το γλάσο και τα μαρόν γλασέ.

FOOD STYLING: ΜΑΙΡΗ ΔΕΛΗΓΙΩΡΓΗ / ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΠΑΝΑΓΟΥΛΗΣ

GINGERBREAD CUPCAKES

ΜΕ ΓΛΑΣΟ ΚΑΝΕΛΑΣ

20′ 20′ 12 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για τα muffins

- 200 γρ. αλεύρι **Φαρίν-απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 1 κ.γ. τζίντζερ
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1/4 κ.γ. γαρίφαλλο σε σκόνη
- 110 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 110 γρ. καστανή ζάχαρη
- 100 γρ. μελάσα
- 1 αυγό
- 1/3 φλ. γάλα

για τα μπισκότα

- 90 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 80 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 αυγό
- 110 γρ. μελάσα
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/2 κ.γ. γαρίφαλλο σε σκόνη
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. τζίντζερ
- 350 γρ. αλεύρι **Φαρίν-απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**

για το γλάσο κανέλας

- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 φλ. άχνη ζάχαρη
- 1 κ.γ. κανέλα
- λίγες σταγόνες γάλα

μίξερ, μπολ, χριστουγεννιάτικα κουπ πατ, θήκες για muffins

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τα μπισκότα: Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε το βούτυρο και έπειτα προσθέτουμε τη ζάχαρη. Χτυπάμε για 2-3 λεπτά ή μέχρι να αφρατέψει πολύ καλά. Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ το αυγό και στο έπειτα τη μελάσα. Χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.
Στη συνέχεια προσθέτουμε στο μείγμα τα μπαχαρικά μας και το αλάτι. Τέλος προσθέτουμε το αλεύρι και το ανακατεύουμε με το χέρι μέχρι να ανακατευτεί καλά. Τυλίγουμε με κερομάντηλο και αφήνουμε στο ψυγείο 1 ώρα.
Ανοίγουμε με τη βοήθεια επιπλέον αλευριού τη ζύμη σε πάχος ίσο με ένα κέρμα. Κόβουμε τη ζύμη με τη βοήθεια κουπάτ στα αγαπημένα μας σχέδια.
Μεταφέρουμε τα κομμάτια σε ταψιά στρωμένα με λαδόκολλες. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10-12 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν σε σχάρα.

Για τα cupcakes: Σε ένα μπολ προσθέτουμε την φαριναπ και τα μπαχαρικά μας. Αφήνουμε στην άκρη.
Με τη βοήθεια ενός μίξερ χτυπάμε το βούτυρο μαζί με την καστανή ζάχαρη και την μελάσα για περίπου 3-5 λεπτά. Προσθέτουμε το αυγό και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα και το μείγμα με την φαριναπ.
Βάζουμε στις θήκες για μάφιν τη ζύμη μέχρι περίπου τα ¾ του ύψους και ψήνουμε στους 170°C αέρα για περίπου 18-20 λεπτά.

Για το γλάσο κανέλας: Ανακατεύουμε στο μίξερ σε μεσαία ταχύτητα, την άχνη και το βούτυρο. Προσθέτουμε 1 κ.γ. κανέλα και χτυπάμε σε μεσαία προς δυνατή ταχύτητα για 3 λεπτά ακόμα, μέχρι να πάρουμε μια κρεμώδη υφή.
Τέλος, ρίχνουμε και το γάλα και χτυπάμε για 1 λεπτό ακόμη.
Στολίζουμε τα cupcakes μας με το γλάσο και τα μπισκότα.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: TETIS FLAKES

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

10′ 15′ 12 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

- 180 γρ. αλεύρι **Μαλακό Νο2 Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 60 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 150 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 1 μεγάλο αυγό
- 30 γρ. κακάο
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 130 γρ. σταγόνες σοκολάτας γάλακτος & λίγα επιπλέον για το γαρνίρισμα
- 95 γρ. κεράσια maraschino (πολύ καλά στεγνωμένα και ψιλοκομμένα)

μπολ, ταψί, mixer

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C αέρα.

Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε πολύ καλά με το mixer τη ζάχαρη και το βούτυρο. Περίπου ένα λεπτό. Προσθέτουμε το αυγό, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε για λίγο ακόμα.

Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το κακάο, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι και ανακατεύουμε. Σταδιακά και ανακατεύοντας το μείγμα με μία σπάτουλα προσθέτουμε τα στερεά υλικά στο μπολ με τα υγρά υλικά.

Τελευταία βάζουμε τα ψιλοκομμένα κεράσια, τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε με τη σπάτουλα.

Σε ένα ταψί στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί και πλάθουμε τη ζύμη σε 12 μπισκότα. Μεταφέρουμε τα μπισκότα στο ταψί αφήνοντας ίση απόσταση μεταξύ τους. Προσθέτουμε επιπλέον ψιλοκομμένα κεράσια και σταγόνες σοκολάτας και τα πιέζουμε ελαφρά με τα χέρια μας.

Ψήνουμε για 12 – 15 λεπτά. Αφαιρούμε το ταψί από το φούρνο και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.

Μόλις βγάλουμε τα μπισκότα από το φούρνο θα είναι πολύ μαλακά. Είναι απαραίτητο να τα αφήσουμε να κρυώσουν εντελώς για να σφίξουν.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΓΙΑΝΝΑΡΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

20′ 25′ 30

Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

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
- 1/2 κ.γ.κανέλα
- 50 ml κονιάκ
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κ.γ. μαγειρική σόδα

για το σιρόπι

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

Άλλα υλικά

- 100 γρ. κοπανισμένα καρύδια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

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.

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.

Προσθέτουμε το αλεύρι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα ώστε να ενσωματωθεί το αλεύρι.

Πλάθουμε μελομακάρονα και τα τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τα χαράζουμε με πιρούνι.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170°C, για 25-30 λεπτά

Όσο είναι ζεστά τα περνάμε για 2-3 λεπτά από το κρύο σιρόπι και τα ακουμπάμε σε πιατέλα.

Τα πασπαλίζουμε με τα κοπανισμένα καρύδια.

μπολ, ταψί φούρνου, κατσαρόλα

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING: MADAME GINGER / ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

20′ 25′ 25 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. αλεύρι **Για Όλες τις Χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 150 γρ. αλεύρι **Μαλακό Νο2 Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 75 γρ. αμύγδαλα λευκά
- 200 γρ. βούτυρο γάλακτος λιωμένο
- 60 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1/4 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 15 γρ. κονιάκ
- 1 βανίλια
- ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

μπολ, ταψί φούρνου, γουδί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Απλώνουμε τα αμύγδαλα σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα. Τα ψήνουμε για 4-5 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο, στους 175°C.

Σε μπολ βάζουμε το λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη και χτυπάμε με μίξερ χειρός για 2 λεπτά μέχρι να αφρατέψει.

Προσθέτουμε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το Μαλακό αλεύρι Νο2, το μπέικιν πάουντερ, το κονιάκ και τη βανίλια και ανακατεύουμε μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη.

Σπάμε τα αμύγδαλα με γουδί και τα ανακατεύουμε στη ζύμη.

Πλάθουμε κουραμπιέδες και τους τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 20-25 λεπτά.

Όσο είναι ζεστοί, πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άχνη.

Όταν κρυώσουν καλά, τους μεταφέρουμε σε πιατέλα, πασπαλίζουμε με επιπλέον ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING: MADAME GINGER / ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

...

ΨΩΜΑΚΙΑ
ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

20′ 20′ 22

Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για τη ζύμη

- 500 γρ. αλεύρι **Σκληρό Νο1 Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 1 φακελάκι **ξηρή μαγιά Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 300 γρ. χλιαρό νερό
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1½ κ.γ. αλάτι
- 1 αυγό

για το σερβίρισμα

- 1/4 ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 1/4 ματσάκι ψιλοκομμένο δυόσμο
- 50 γρ. λιωμένο βούτυρο
- 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη
- φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα

μπολ, ταψί φούρνου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μεγάλο μπολ προσθέτουμε το σκληρό αλεύρι, τη μαγιά και μια πρέζα ζάχαρη. Προσθέτουμε το χλιαρό νερό και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα. **Προσθέτουμε** στο μείγμα το ελαιόλαδο και το αλάτι. Αρχικά ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα και έπειτα ζυμώνουμε με το χέρι. Ζυμώνουμε μέχρι να καταλήξουμε σε μια απαλή και εύπλαστη ζύμη.

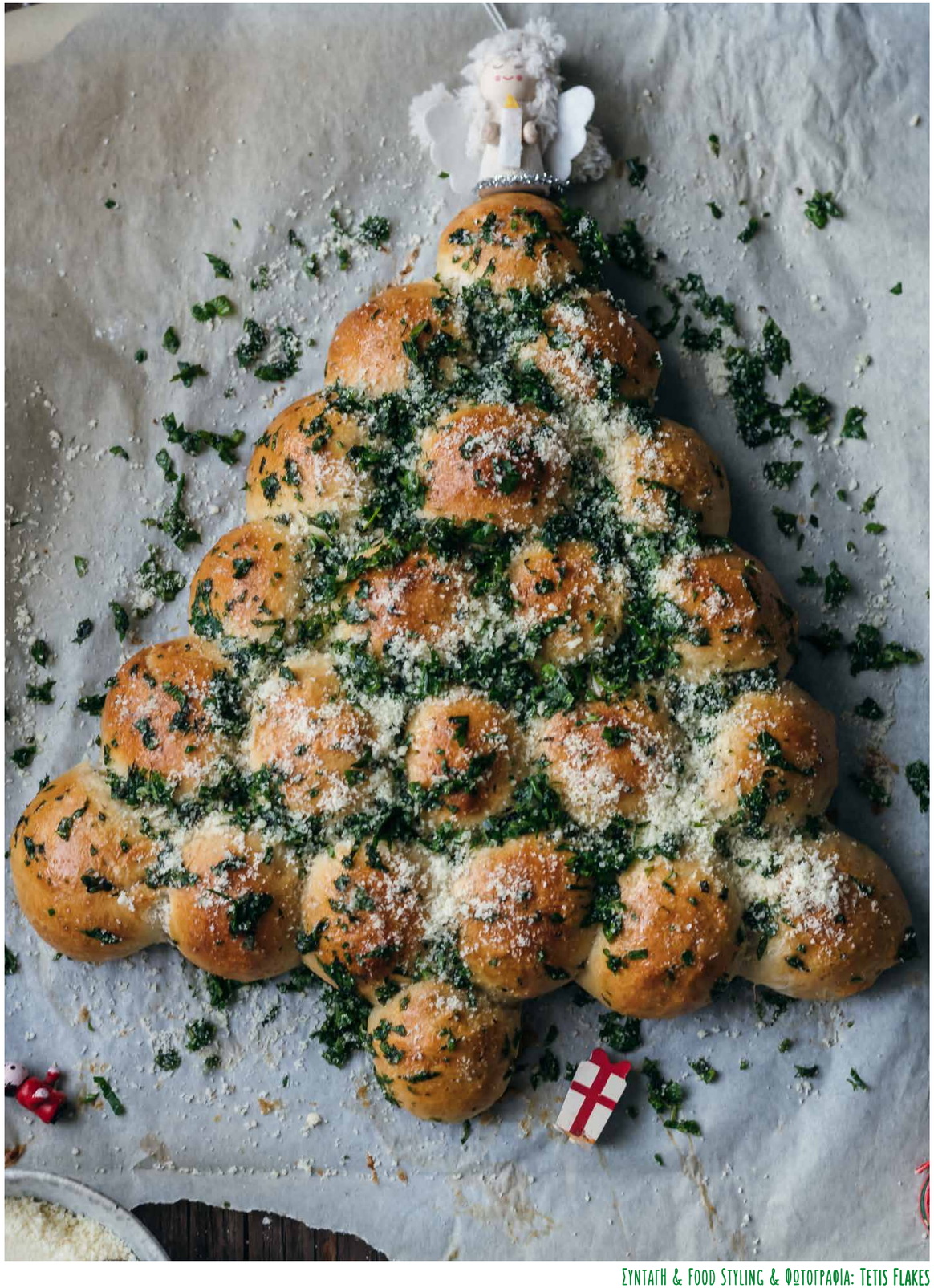
Αλευρώνουμε ελαφρώς το μπολ που χρησιμοποιήσαμε, επιστρέφουμε πίσω το ζυμάρι, σκεπάζουμε με μια καθαρή πετσέτα και αφήνουμε να ξεκουραστεί. Περιμένουμε μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο, περίπου 2 ώρες.

Πλάθουμε 22 ίσα μπαλάκια και σχηματίζουμε το δέντρο. Ξεκινάμε στη βάση με 6 μπαλάκια, έπειτα προσθέτουμε 5, 4, 3, 2 και 1 στην κορυφή. Τέλος, προσθέτουμε και ένα ακόμη στη βάση.

Αλείφουμε με ένα χτυπημένο αυγό και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170°C, για 15-20 λεπτά.

Σε ένα μικρό μπολ ανακατεύουμε τα φρέσκα μυρωδικά, το λυόμενο βούτυρο και το ψιλοκομμένο σκόρδο.

Μόλις βγει από το φούρνο πασπαλίζουμε το χριστουγεννιάτικο δέντρο με το μείγμα των μυρωδικών και φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα.



ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: TETIS FLAKES

ΠΙΤΑ

ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

30′ 60′ 8 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

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

για τα καραμελωμένα κρεμμύδια

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

για τη γέμιση

- καραμελωμένα κρεμμύδια
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε λωρίδες
- 100 γρ. πράσο (σε ροδέλες)
- 1 πράσινη 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 (σε κυβάκια)
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 40 ml ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- σουσάμι (για το πασπάλισμα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξεκινάμε με τη ζύμη. Κοσκινίζουμε το αλεύρι σε ένα μεγάλο 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.

μπολ, κατσαρόλα, τηγάνι, πλάστης, ταψί

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 πλαϊνά. 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.

Δεν θα πρέπει να παραβλέψουμε το στάδιο ξεκούρασης της ζύμης. Όσο περισσότερο τη ξεκουράζουμε τόσο πιο εύκολα θα ανοίγει το φύλο μας χωρίς να μαζεύει.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΓΙΑΝΝΑΡΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΑΣΤΕΡΙ

ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

30′ 25′ 8 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για τη ζύμη

- 450 γρ. αλεύρι για **Τσουρέκι Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 1 φακελάκι **ξηρή μαγιά Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 240 ml πλήρες γάλα χλιαρό
- 40 γρ. μέλι
- 70 γρ. ανάλατο βούτυρο λιωμένο
- 1 αυγό σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.σ. γάλα ή 1 αυγό αραιωμένο με 1 κ.γ νερό (για την επάλειψη)
- ζάχαρη άχνη (για το σερβίρισμα)

για τη γέμιση σοκολάτας

- 220 γρ. ψημένα ανάλατα αποφλοιωμένα φουντούκια, ψιλοκομμένα
- 70 γρ. κουβερτούρα
- 70 γρ. κουβερτούρα γάλακτος
- 60 γρ. ανάλατο βούτυρο
- 75 ml κρέμα γάλακτος
- 40 γρ. μέλι
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- ξύσμα από ένα ακέρωτο πορτοκάλι

μίξερ, κατσαρόλα, μπολ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη ζύμη: Στον κάδο του μίξερ με το εξάρτημα γάντζου ζύμης βάζουμε το γάλα, το αυγό, το λιωμένο βούτυρο και το μέλι. Ανακατεύουμε για λίγο σε χαμηλή ταχύτητα να ενωθούν όλα τα υλικά.
Προσθέτουμε το αλάτι, το αλεύρι για τσουρέκι, τη ξηρή μαγιά και ανακατεύουμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να αρχίσει να σχηματίζεται μια ζύμη.
Αυξάνουμε την ταχύτητα σε μέτρια προς χαμηλή και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να σχηματιστεί μια κολλώδης και ελαστική ζύμη, περίπου 8 λεπτά (η ζύμη πρέπει να ξεκολλάει από τα πλαϊνά του κάδου).
Πλάθουμε τη ζύμη σε μπάλα και τη βάζουμε σε ένα ελαφρά λαδωμένο μπολ. Σκεπάζουμε με μια καθαρή πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 60 λεπτά ή μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
Για τη γέμιση σοκολάτας: Όσο περιμένουμε να φουσκώσει η ζύμη μας, ετοιμάζουμε τη γέμιση σοκολάτας με καβουρδισμένα φουντούκια.
Σε μια μικρή κατσαρόλα με νερό που βράζει τοποθετούμε ένα πυρίμαχο ή ανοξείδωτο μπολ (προσοχή να μην εφάπτεται η βάση του μπολ με το νερό - μπεν μαρί) και λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο.
Προσθέτουμε το μέλι και ανακατεύουμε καλά. Τέλος ρίχνουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το ξύσμα πορτοκαλιού, τα καβουρδισμένα φουντούκια και αφού ανακατέψουμε καλά αφήνουμε τη γέμιση στην άκρη να κρυώσει τελείως.

Για τη σύνθεση: Όταν η ζύμη μας είναι πλέον έτοιμη, τη ξεφουσκώνουμε με το χέρι μας .
Σε μια καθαρή αλευρωμένη επιφάνεια αφού τη πλάσουμε ελαφρά και δώσουμε σχήμα σφαίρας, τη χωρίζουμε σε 4 ίσα κομμάτια όπου και πλάθουμε το καθένα σε μια πιο μικρή μπάλα.
Με τον πλάστη, ανοίγουμε τη πρώτη μπάλα κυκλικά, διαμέτρου 28 – 30 εκ. (μέχρι να ανοίξουμε και τα τέσσερα ζυμαράκια, φροντίζουμε να τα έχουμε σκεπασμένα με μια πετσέτα ώστε να μην ξεραθούν).
Τοποθετούμε το πρώτο φύλλο ζύμης σε μία λαδόκολλα και πάνω στρώνουμε το 1/3 από τη γέμιση σοκολάτας με καβουρδισμένα φουντούκια αφήνοντας περιθώριο 1 εκ. από τις άκρες.
Ανοίγουμε τη δεύτερη μπάλα και την τοποθετούμε από πάνω – δημιουργώντας επίπεδα. Στρώνουμε με άλλο 1/3 από τη γέμιση. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία και τρίτη φορά. Τελευταίο τοποθετούμε το τέταρτο φύλλο ζύμης.
Κόβουμε τη ζύμη όπου εκεί όπου οι άκρες περισσεύουν, ώστε να δημιουργήσουμε έναν κύκλο 28 έως 30 εκ. Τοποθετούμε ένα στρογγυλό κουπ πατ ή ποτήρι ή ένα μικρό μπολ διαμέτρου 7 εκ. στο κέντρο της ζύμης.
Χρησιμοποιώντας ένα κόφτη ζαχαροπλαστικής ή ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι, κόβουμε τον κύκλο σε τέταρτα ξεκινώντας από την άκρη της ζύμης και σταματώντας την άκρη του μπολ. Κόβουμε κάθε τέταρτο στη μέση και μετά κάθε ένα από αυτά ξανά στη μέση.
Πιάνουμε δύο τρίγωνα ζύμης, ένα σε κάθε χέρι, και στρίβουμε 3 φορές με αντίθετη φορά τη μία από την άλλη. Τα τοποθετούμε κάτω, ενώνοντας την άκρη τους.
Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία γύρω από τον κύκλο. Θα πρέπει να έχουμε ένα αστέρι με 8 ακτίνες. Αφαιρούμε το κουπ πατ και μεταφέρουμε τη λαδόκολλα με το αστέρι σε ένα ταψί.
Καλύπτουμε με μια πετσέτα και το αφήνουμε να φουσκώσει για περίπου 20 με 30 λεπτά. Εν τω μεταξύ, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190°C.

Για την επάλειψη: Χτυπάμε το αυγό και το νερό μαζί μέχρι να ενωθούν καλά. Αν τα σημεία του αστεριού έχουν χωριστεί κατά το φούσκωμα, τα ενώνουμε ξανά. Με ένα πινελάκι αλείφουμε προσεχτικά όλο το αστέρι.
Ψήνουμε για 25 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει. Αν πάρει χρώμα πολύ γρήγορα τότε σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο μετά τα 15 λεπτά.
Αφήνουμε να κρυώσει σε σχάρα για 10 λεπτά, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ελαφρά και σερβίρουμε όσο είναι ακόμα ζεστό.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΓΙΑΝΝΑΡΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ PANCAKES

10′ 15′ 4

Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για τα pancakes

- 300 γρ. μείγμα για **Pancakes Easy Bake**
- 275 γρ. νερό (ή 1 + ⅓ κούπες του τσαγιού)
- βούτυρο (για το αντικολλητικό τηγάνι)

Άλλα υλικά

- πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής
- πραλίνα τύπου Bueno
- χριστουγεννιάτικα ζαχαρωτά

μπολ, στρογγυλά κουπάτ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

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 χυλός. Αφήνουμε το χυλό να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.

Βάζουμε λίγο βούτυρο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι και όταν ζεσταθεί αρκετά ρίχνουμε μια κουτάλα από τον χυλό (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.

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.

Γαρνίρουμε με πραλίνα και χριστουγεννιάτικα ζαχαρωτά.

FOOD STYLING: ΜΑΙΡΗ ΔΕΛΗΓΙΩΡΓΗ / ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΠΑΝΑΓΟΥΛΗΣ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΕΝΤΡΑΚΙΑ

BROWNIES

30′ 25′ 8

Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για τα brownies

- 1 συσκευασία μείγμα για **Brownies Easy Bake**
- 50 ml ηλιέλαιο
- 90 ml νερό
- 1 αυγό μεγάλο

για το frosting

- 180 γρ. κρέμα τυρί
- 450 γρ. ζάχαρη άχνη
- 90 γρ. βούτυρο ανάλατο
- 2 κ.σ. χρώμα ζαχαροπλαστικής πράσινο

για την διακόσμηση

- 100 γρ. χρωματιστά ζαχαρωτά
- ζαχαρωτά μπαστουνάκια

ταψί 20x20, μπολ, μίξερ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C στον αέρα.

Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε με ένα κουτάλι το μείγμα για brownies, το νερό, το λάδι και το αυγό μέχρι να δημιουργηθεί ένας ομοιογενής χυλός. Ρίχνουμε το μείγμα σε ένα ταψί με λαδόκολλα 20x20 και ψήνουμε για 25 λεπτά.

Σε ένα μπολ ρίχνουμε την κρέμα τυριού, την ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο (σε θερμοκρασία σχεδόν δωματίου) και το χρώμα ζαχαροπλαστικής και χτυπάμε στο μίξερ σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά. Την βάζουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά.

Όταν βγάλουμε το brownie από το φούρνο το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς και το βάζουμε για 30 λεπτά στο ψυγείο.

Έπειτα κόβουμε τις άκρες γύρω-γύρω και κόβουμε τα τρίγωνα μας. Διακοσμούμε με το frosting και τα ζαχαρωτά.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: THE EATERS

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ MUFFINS

20′ 25′ 12

Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για τα muffins

- 500 γρ. μείγμα **Easy Bake Muffins**
- 200 γρ. νερό (ή 4/5 κούπας του τσαγιού)
- 150 γρ. σπορέλαιο (2/3 κούπας του τσαγιού)
- 1 αυγό

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)

θήκες muffins, μπολ, κορνέ, μίξερ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με μια κουτάλα το μείγμα για muffins, το νερό, το σπορέλαιο και το αυγό μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Βάζουμε φορμάκια στις θήκες για muffins και τα γεμίζουμε κατά τα ⅔ αυτών.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα, για περίπου 17 λεπτά.

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.

Μεταφέρουμε το περιεχόμενο του frosting σε ένα κορνέ και επικαλύπτουμε τα muffins με το frosting. Εάν επιθυμούμε, στολίζουμε με χριστουγεννιάτικα ζαχαρωτά.

FOOD STYLING: ΜΑΪΡΗ ΔΕΛΗΓΙΩΡΓΗ / ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΠΑΝΑΓΟΥΛΗΣ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ

ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ

...

ΓΕΜΙΣΤΟ ΨΩΜΙ

ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΚΑΙ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ

130′ 50′ 2

Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

- 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

μπολ, πλάστης, ταψί φούρνου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε την ξηρή μαγιά, τη ζάχαρη και τη μισή ποσότητα νερού σε μεγάλο μπολ. Ανακατεύουμε να διαλυθεί η μαγιά και αφήνουμε για 5 λεπτά.

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.

Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέροςγια 1 περίπου ώρα.

Όταν η ζύμη έχει φουσκώσει την ξαναζυμώνουμε για λίγοκαι τη χωρίζουμε σε δύο κομμάτια.

Ανοίγουμε με πλάστη τα δύο κομμάτια ζύμης.

Με κουτάλι μοιράζουμε τη σάλτσα πέστο στην επιφάνειά τουςκαι την απλώνουμε.

Κρατάμε στην άκρη 2 κ.σ. μοτσαρέλα και πασπαλίζουμε την υπόλοιπη πάνω στην πέστο.

Τυλίγουμε τις δύο ζύμες με τη γέμιση προς τα μέσα, σχηματίζοντας 2 καρβελάκια.

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.

Πασπαλίζουμε με τις 2 κ.σ. μοτσαρέλα που κρατήσαμε τα 2 καρβελάκια.

Ψήνουμε τα καρβελάκια σε προθερμασμένο φούρνο, στους 190°C, για 50 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING: MADAME GINGER / ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ

ΠΟΥΓΚΙ ΚΡΕΠΑΣ

ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΜΠΕΣΑΜΕΛ

20′ 15′ 4 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για τις κρέπες

- 125 γρ. αλεύρι **Για Όλες τις Χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 200 γρ. φρέσκο γάλα
- 2 αυγά
- 50 ml νερό
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 2 κ.σ. βούτυρο για το τηγάνι

για τη γέμιση

- 1 φάκελο μείγμα για **Μπεσαμέλ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 500 ml γάλα πλήρες
- 200 γρ. κεφαλοτύρι
- 400 γρ. κοτόπουλο βρασμένο και ξεψαχνισμένο
- 2 κίτρινες πιπεριές σε κυβάκια
- αλάτι & πιπέρι
- σχοινόπρασο
- ελαιόλαδο

αντικολλητικό τηγάνι, μπολ, ταψί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να γίνουν ένας λείος χυλός.

Βάζουμε σε ένα μικρό αντικολλητικό τηγάνι τη μαργαρίνη και μόλις λιώσει και ζεσταθεί, ρίχνουμε μια μεγάλη κουταλιά από το μείγμα.

Με γρήγορες κυκλικές κινήσεις απλώνουμε το μείγμα σε όλο τον πάτο. Γυρίζουμε την κρέπα από την άλλη πλευρά. Μεταφέρουμε σε ένα πιάτο. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσει το μείγμα.

Ετοιμάζουμε την μπεσαμέλ σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε λίγο ελαιόλαδο και σωτάρουμε τις πιπεριές. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσουν.

Προσθέτουμε στο κοτόπουλο την μπεσαμέλ, τις πιπεριές και το τυρί και ανακατεύουμε.

Φτιάχνουμε τα πουγκιά, βάζοντας σε κάθε κρέπα μια κουταλιά από την γέμιση και δένουμε το πουγκί με ένα κομμάτι σχοινόπρασου.

Ψήνουμε τα πουγκιά στους 180°C για 15-20 λεπτά.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: THE EATERS

ΚΕΙΚ

ΜΕ ΧΟΥΡΜΑΔΕΣ, ΚΑΡΥΔΙΑ & ΤΥΡΙ

15′ 50′ 8 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για το κέικ

- 250 γρ. αλεύρι **Φαρίν-απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 2 αυγά
- 200 ml γάλα
- 100 γρ. γιαούρτι
- 50 ml ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. μαύρη ζάχαρη
- 200 γρ. τυρί Σαν Μιχάλη, τριμμένο
- 100 γρ. μετσοβόνε, τριμμένο
- 150 γρ. χουρμάδες ψιλοκομμένους
- 100 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα
- 1/2 κ.γ. τριμμένο πράσινο πιπέρι
- 1 κ.γ. εστραγκόν αποξηραμένο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

για το topping

- 100 γρ. τυρί κρέμα
- 50 γρ. μπλε τυρί
- 1 κ.σ. γιαούρτι
- 1 κ.γ. ελαιόλαδο

για το σερβίρισμα

- αμύγδαλο φιλέ, καβουρδισμένο
- καρυδόψιχα
- σπόρους ροδιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.

Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε τα αυγά, γιαούρτι, το ελαιόλαδο, το γάλα, τα πιπέρια, το εστραγκόν, τη ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε το αλεύρι, τους χουρμάδες, τα καρύδια και τα τυριά.

Λαδώνουμε μια μέτρια αντικολλητική φόρμα μέσα στην οποία μεταφέρουμε το μείγμα.

Ψήνουμε για περίπου 50-60 λεπτά, ξεφορμάρουμε και το αφήνουμε να κρυώσει σε σχάρα.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα υλικά για το topping και αλείφουμε την επιφάνεια του κέικ. Πασπαλίζουμε με το αμύγδαλο, την καρυδόψιχα και ρόδι.

μπολ, φόρμα κέικ

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING: FUNKY COOK

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

ΤΣΟΥΡΕΚΙ

20′ 60′ 12 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για το τσουρέκι

- 500 γρ. αλεύρι για **Τσουρέκι Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 2 φακελάκια **Ξηρή Μαγιά Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 125 γρ. χλιαρό νερό
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- 100 γρ. φρέσκο βούτυρο
- 1 μεγάλο αυγό (θερμ. δωματίου)
- 125 ml κεφίρ (θερμ. δωματίου)
- 50 ml φρέσκο γάλα πλήρες (θερμ. δωματίου)
- 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1/2 κ.γ. μαχλέπι
- 1/4 κ.γ. κακουλέ (προαιρετικά)
- 1/4 κ.γ. δάκρυα μαστίχας κοπανισμένα σε σκόνη
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 100 γρ. ζάχαρη
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι (προαιρετικά)
- 50 γρ. σταφίδες, ξανθές
- 50 γρ. σταφίδες, μαύρες
- 50 γρ. cranberries, αποξηραμένα
- 50 γρ. κόντιτα ή γλυκό του κουταλιού (ψιλοκομμένο)
- 20 γρ. κονιάκ
- 25 γρ. ηλιέλαιο
- 25 γρ. λιωμένο φρέσκο βούτυρο (για το πλάσιμο της ζύμης)

για την επάλειψη

- 1 αυγό
- 2 κ.γ. γάλα
- φιλέ αμυγδάλου (για το πασπάλισμα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά βάζουμε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη να λιώσουν ανακατεύοντας με το σύρμα. Αφήνουμε το μείγμα στην άκρη να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι για τσουρέκι, τη ξηρή μαγιά, τα μπαχαρικά σε σκόνη και ανακατεύουμε καλά.

Σε ένα δεύτερο μεγάλο μπολ (υπολογίζουμε ότι η ζύμη μας θα τριπλασιαστεί σε όγκο) με ένα σύρμα χειρός χτυπάμε τα αυγά, το γάλα, το κεφίρ, το χλιαρό νερό, το αλάτι, το εκχύλισμα βανίλιας, τη μαγειρική σόδα και το ξύσμα πορτοκαλιού.

Προσθέτουμε το μείγμα με το λιωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά να ενσωματωθούν όλα μας τα υλικά.

Στα υγρά υλικά, ξεκινάμε ρίχνοντας τη μισή ποσότητα από μείγμα με το αλεύρι και αρχίζουμε το ζύμωμα. Ρίχνουμε το υπόλοιπο αλεύρι και συνεχίζουμε να ζυμώνουμε πολύ καλά μέχρι να έχουμε μία κολλώδη ζύμη.

Σε αυτό το στάδιο προσθέτουμε τα αποξηραμένα φρούτα τα οποία προαιρετικά έχουμε μαρινάρει για 10 λεπτά με μαύρο ρούμι. Τέλος ρίχνουμε το ηλιέλαιο.

μπολ, στρογγυλή φόρμα

Διπλώνουμε τη ζύμη μας από κάτω προς τα πάνω. Επαναλαμβάνουμε 3-4 φορές δημιουργώντας διπλώματα στη ζύμη. Σκεπάζουμε με μία πετσέτα και αφήνουμε τη ζύμη μας να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό μέρος για 1 1/2 – 2 ώρες (1ο φούσκωμα).

Παίρνουμε ένα μεγάλο φύλλο αλουμινόχαρτο, τοποθετούμε πάνω του μια ίδιου μεγέθους λαδόκολλα και τα τυλίγουμε κυλινδρικά. Στην συνέχεια, τα βάζουμε μέσα στην φόρμα και φροντίζουμε να αγκαλιάσει-ακουμπήσει τα τοιχώματά της.

Μεταφέρουμε τη ζύμη στη φόρμα και σκεπάζουμε με μια πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό περιβάλλον για τουλάχιστον 1 ώρα (2ο φούσκωμα). Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C.

Βάζουμε όλα τα υλικά για την επάλειψη σε ένα μπολ, τα χτυπάμε με ένα πιρούνι και με ένα πινέλο αλείφουμε προσεκτικά το τσουρέκι μας.

Πασπαλίζουμε με φιλέ αμυγδάλου και ψήνουμε για 1 ώρα περίπου. Αν δούμε ότι παίρνει χρώμα γρήγορα, μειώνουμε λίγο τη θερμοκρασία αλλά όχι κάτω από τους 160°C.

Το φλουρί το βάζουμε στο τέλος, γυρνώντας την πίτα από την ανάποδη και μπήγοντάς το κάθετα σε ένα σημείο.

Όταν αλείφουμε τη ζύμη μας με το αυγό πρέπει να είμαστε προσεκτικοί. Αν τρυπήσουμε κατά λάθος το τσουρέκι με το πινέλο, θα διαφύγει ο αέρας της ζύμης και ενώ αρχικά μπορεί να δούμε ότι φουσκώνει κατά ψήσιμο τελικά να κάτσει απότομα.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΓΙΑΝΝΑΡΑ

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΕΙΚ

ΜΕ ΓΛΑΣΟ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

10′ 45′ 12 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για το κέικ

- 330 γρ. αλεύρι **Φαρίν-απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 270 γρ. ζάχαρη
- 2 αυγά
- 120 γρ. ηλιέλαιο
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 220 γρ. γιαούρτι
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- 1 πορτοκάλι ακέρωτο (το χυμό και το ξύσμα)

για το γλάσο

- 300 γρ. λευκή κουβερτούρα (ψιλοκομμένη)
- 30 γρ. ηλιέλαιο

μπολ, σύρμα χειρός, ταψί No 24

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις.

Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε το ταψί και το αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα μπολ βάζουμε τη ζάχαρη, τα αυγά, το εκχύλισμα βανίλιας, το αλάτι, το ξύσμα, το χυμό πορτοκαλιού, το ηλιέλαιο και χτυπάμε καλά για 2 λεπτά με το σύρμα χειρός.

Προσθέτουμε τη Φαρίνα απ, το γιαούρτι και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.

Ρίχνουμε το μείγμα στο ταψί και ψήνουμε για περίπου 45 λεπτά ή μέχρι μια οδοντογλυφίδα να βγαίνει καθαρή από το κέντρο.

Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει τελείως σε σχάρα. Σφηνώνουμε το φλουρί κάτω από το κέικ.

Για το γλάσο, στο φούρνο μικροκυμάτων ή σε μπεν μαρί λιώνουμε τη κουβερτούρα. Ρίχνουμε το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε.

Περιχύνουμε το κρύο κέικ με το γλάσο σοκολάτας και στολίζουμε με βρώσιμα διακοσμητικά της αρεσκείας μας.

Όλα τα υλικά μας θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
Για να σταθεί το γλάσο πάνω στο κέικ θα πρέπει το κέικ να το αφήσουμε να κρυώσει τελείως. Σε διαφορετική περίπτωση το γλάσο δε θα παγώσει.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΓΙΑΝΝΑΓΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ Ο,ΤΙ

ΠΕΡΙΣΣΕΨΕ

...

ΠΙΤΑ

ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

40′ 50′ 10 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

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

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. κουκουνάρι
- 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

μπολ, τηγάνι, πλάστης, ορθογώνιο ταψί ή πυρίμαχο σκεύος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξεκινάμε με τη ζύμη. Βάζουμε το αλεύρι σε ένα μπολ και ανοίγουμε μια λακκούβα στη μέση. Βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά της ζύμης στην λακκούβα 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.

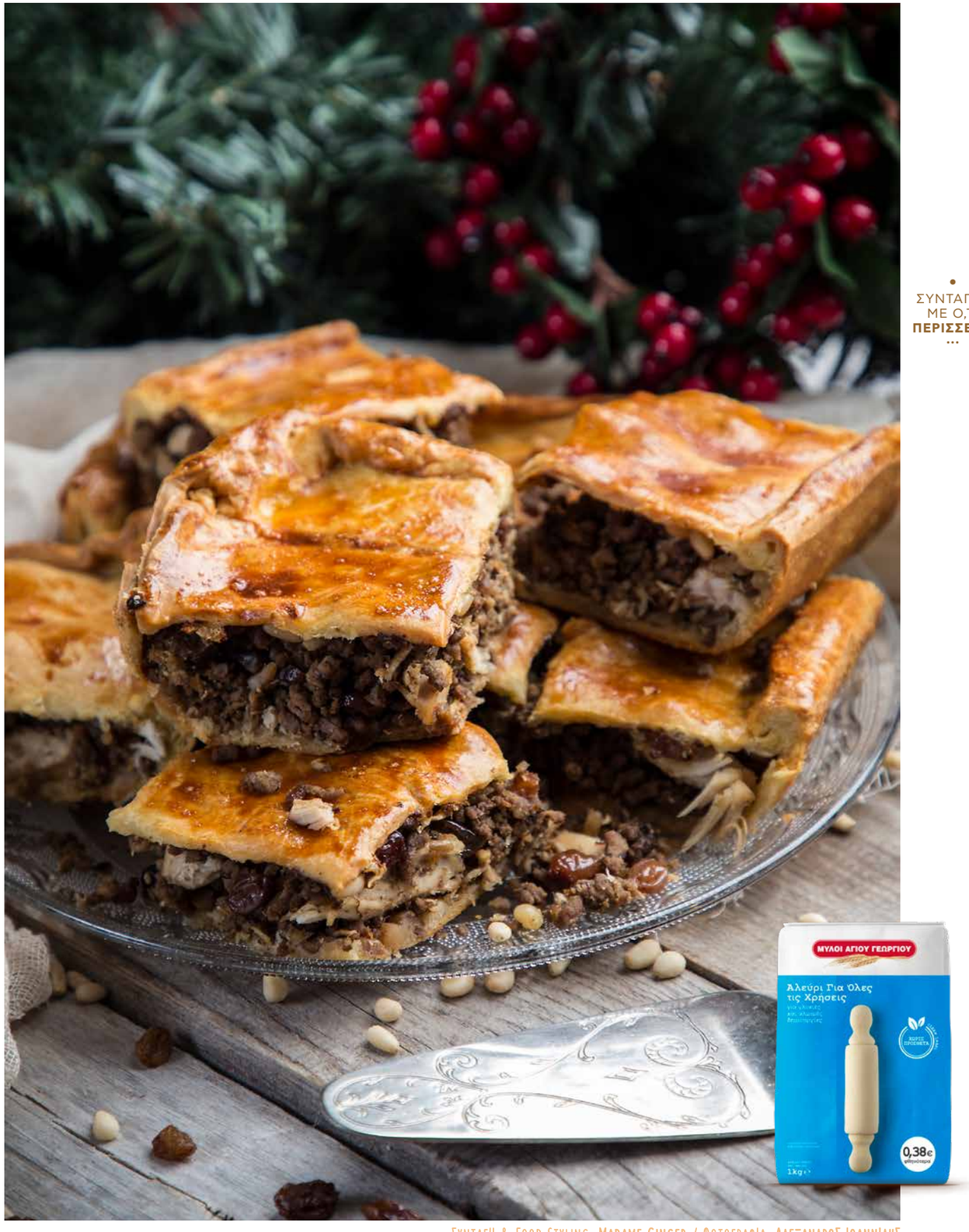
Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε για 5 ακόμα λεπτά. Σβήνουμε με το κονιάκ μαζί με τις σταφίδες. Αφήνουμε να πάρει βράση, αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά.

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.



ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING: MADAME GINGER / ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ

CHEESECAKE
ΜΕ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

10′ 5′ 5 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

για τη βάση

- 250 γρ. **μελομακάρονα Easy Bake** (τριμμένα στο μπλέντερ ή πατημένα με το πιρούνι)
- 350 γρ. τυρί κρέμα
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 σφηνάκι μαύρο ρούμι
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- 150 ml κρέμα γάλακτος 35% (παγωμένη)

για την επικάλυψη

- 100 γρ. σπόρους ροδιού
- 40 γρ. μαρμελάδα φρούτα του δάσους ή φράουλα
- 40 γρ. χυμό ρόδι
- 2 φύλλα ζελατίνη

μίξερ, μπολ, κατσαρολάκι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε 5 χαμηλά ποτήρια μοιράζουμε τα τριμμένα μελομακάρονα και τα αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα μπολ χτυπάμε με το mixer το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη άχνη, το εκχύλισμα βανίλιας, το μαύρο ρούμι μέχρι αυτά να ομογενοποιηθούν.

Ρίχνουμε τη κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να σφίξει η κρέμα μας. Με ένα κουτάλι μοιράζουμε τη κρέμα στα ποτηράκια και τα βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον μία ώρα.

Για την επικάλυψη: Τοποθετούμε τα φύλλα ζελατίνης μέσα σε ένα μπολ με κρύο νερό ώστε να μαλακώσουν. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το χυμό ροδιού τη μαρμελάδα και ανακατεύουμε. Όταν το μείγμα αρχίσει να βράζει προσθέτουμε τη ζελατίνη και αφού ανακατέψουμε καλά και διαλυθεί αφαιρούμε από τη φωτιά.

Περιμένουμε λίγο να κρυώσει και ρίχνουμε τους σπόρους ροδιού. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει τελείως. Με ένα κουτάλι ρίχνουμε την επικάλυψη πάνω στη κρέμα σε κάθε ένα από τα ποτηράκια και το αφήνουμε να παγώσει στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες.

Όσο παραπάνω το αφήσουμε το ψυγείο τόσο περισσότερο θα δέσει το γλυκό μας. Αντί για ποτηράκια μπορούμε να στήσουμε σε αποσπώμενη φόρμα διπλασιάζοντας τις ποσότητες.

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΓΙΑΝΝΑΡΑ

ΜΩΣΑΪΚΟ
ΜΕ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

10′ 5′ 12 Βαθμός δυσκολίας

ΥΛΙΚΑ

- 300 γρ. **κουραμπιέδες Easy Bake**
- 125 γρ. γάλα
- 250 γρ. βούτυρο
- 130 γρ. άχνη ζάχαρη
- 2 αυγά
- 4 κ. σ. κακάο
- 100 γρ. κουβερτούρα
- 1 σφηνάκι κονιάκ
- 120 γρ. χοντροκομμένα καβουρδισμένα αμύγδαλα
- κακάο ή ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

μιξερ, μπολ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ σπάμε σε κομμάτια τους κουραμπιέδες με τα χέρια και τους βρέχουμε με όσο γάλα χρειαστεί, ώστε να μην είναι τελείως στεγνοί. Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε με το μίξερ το βούτυρο με την άχνη, να αφρατέψει.

Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα και το κακάο. Λιώνουμε σε μπεν μαρί την κουβερτούρα και την προσθέτουμε στο μίγμα. Ανακατεύουμε και συμπληρώνουμε με το κονιάκ.

Σε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά βάζουμε τα αμύγδαλα και αφήνουμε να καβουρδιστούν.

Στο μπλέντερ χοντροκόβουμε τα αμύγδαλα, τα προσθέτουμε στο μείγμα μαζί με τους κουραμπιέδες και ανακατεύουμε απαλά.

Σε μια λαδόκολλα πασπαλίζουμε με κακάο ή ζάχαρη άχνη και απλώνουμε κατά μήκος το μείγμα μας και τη ρολάρουμε δίνοντάς της σχήμα από σαλάμι. Διπλώνουμε τις άκρες της λαδόκολλας και το βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει καλά, για 3-4 ώρες.

Προσέχουμε απλά να σπάσουμε τους κουραμπιέδες σε κομμάτια και να μην τους λιώσουμε διαφορετικά θα χαθούν μέσα στο μείγμα και δε θα έχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα

ΣΥΝΤΑΓΗ & FOOD STYLING & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΓΙΑΝΝΑΡΑ

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

easy Bake

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

Proudly
developed by

LOULIS
Food Ingredients