



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

ΓΥ
ΝΤΑ
ΣΕΣ

συλλογή Ι'

ΝΤΟΝΑΤΣ

ΟΠΙΤΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ:

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Σκληρό: 800 γρ. (4 κούπες)

Νερό (χλιαρό): 125 γρ. (1/2 κούπα)

Γάλα (χλιαρό): 190 γρ. (3/4 κούπας)

Ζάχαρη: 50 γρ. (1/4 κούπας)

Βούτυρο λιωμένο: 50 γρ. (1/4 κούπας)

Βανίλια: 1

Μαγιά: 30 γρ. νωπή ή 9 γρ. ξηρή (1 φακελάκι)

Αυγό: 1

Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Πρώτα διαλύουμε σε χλιαρό νερό τη μαγιά.
- Προσθέτουμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια ζύμη μαλακιά και ελαστική που να μην κολλάει. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε να διπλασιαστεί σε όγκο.
- Στη συνέχεια την ξαναζυμώνουμε μερικά λεπτά και την ανοίγουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια σε φύλλο πάχους περίπου 8 χιλιοστών και κόβουμε με ένα ποτήρι κύκλους 6 εκ.
- Χρησιμοποιούμε ένα καπάκι μπουκαλιού νερού για να κάνουμε τρύπα στο κέντρο.
- Βάζουμε τα ντόνατς σε αλευρωμένη πετσέτα και τα σκεπάζουμε μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.
- Τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι ροδίζοντάς τα ελαφριά και από τις δύο πλευρές. Τα βάζουμε σε απορροφητικό χαρτί για να φύγει το πολύ λάδι.
- Όσο είναι ακόμα ζεστά τα βουτάμε σε ζάχαρη με κανέλα ή σε γλάσο σοκολάτας.





ΣΑΜΑΛΙ

ΥΛΙΚΑ

Σιμιγδάλι Ψιλό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 200 γρ. (1 κούπα)

Σιμιγδάλι Χονδρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 400 γρ. (2 κούπες)

Ζάχαρη: 300 γρ. (1,5 κούπα)

Γάλα: 250 γρ. (1 κούπα)

Γιαούρτι: 400 γρ. (2 κούπες)

Μπέικιν πάουντερ: 10 γρ. (2 κουταλιές)

Φυσικός χυμός πορτοκάλι Creta fresh: 45 γρ. (3 κουταλιές)

Μαστίχα: 3-4 σταγόνες μαστίχας (τις αλέθετε με ζάχαρη στο μπλέντερ)

ΥΛΙΚΑ για το σιρόπι:

Ζάχαρη: 800 γρ. (4 κούπες)

Νερό: 750 γρ. (3 κούπες)

Χυμός λεμονιού: 15 γρ. (1 κουταλιά)

Ξυλάκια κανέλας: 2

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά πολύ καλά.
- Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι (30 εκ.) και απλώνουμε το μίγμα.
- Ψήνουμε στους 200°C μέχρι να ροδίσει.
- Σε μια κατσαρόλα βάζουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι να βράσουν. Το σιρόπι είναι έτοιμο μόλις αφρίσει.
- Όταν κρυώσει λίγο το γλυκό το σιροπιάζουμε - πρέπει να πιεί όλο το σιρόπι.





ΜΠΙΣΚΟΤΑ

λεμονιού μαλακά

ΥΛΙΚΑ

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Μαλακό: 420 γρ. (2 ½ κούπες)

Ζαχαρούχος χυμός Λεμόνι ΒΙΟΧΥΜ: 200 γρ. (1 κούπα)

Βούτυρο: 230 γρ. (1 κούπα)

Αυγά: 2

Σόδα: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Αλάτι: 1 πρέζα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και παίρνουμε ένα ζυμάρι που δεν είναι ούτε χυλός αλλά ούτε σφιχτή ζύμη.
- Με δύο κουταλάκια παίρνουμε δόσεις από το μίγμα και τις βάζουμε σε λαδόκολλα με αρκετή απόσταση μεταξύ τους, καθώς το ζυμάρι θα απλώσει στο ψήσιμο.
- Ψήνουμε στους 180°C για 12-15 λεπτά περίπου.





ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΑ

(80 κομμάτια)

ΥΛΙΚΑ:

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Όλες τις Χρήσεις:

600 γρ. (ή όσο σηκώσει)

Ελαιόλαδο: 1 κούπα

Φυσικός χυμός Πορτοκάλι Creta Fresh: 230 γρ. (1 κούπα)

Ζάχαρη: 350 γρ. (1 & 3/4 κούπας)

Αμύγδαλα χοντροκοπανισμένα: 100 γρ. (1/2 κούπα)

Σταφίδες: 200 γρ. (1 κούπα)

Σόδα: 4 γρ. (1 κουταλάκι κοφτό)

Αμμωνία: 4 γρ. (1 κουταλάκι κοφτό)

Κανέλα: 8 γρ. (1/2 κουταλάκι)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε καλά το ελαιόλαδο με την ζάχαρη.
- Διαλύουμε την σόδα σε λίγο χυμό πορτοκαλιού και το προσθέτουμε στο μίγμα με το ελαιόλαδο.
- Διαλύουμε την αμμωνία σε λίγο χυμό πορτοκαλιού και το ανακατεύουμε με το μίγμα.
- Προσθέτουμε την κανέλα, τις σταφίδες και τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε σιγά-σιγά το κοσκινισμένο αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να ξεκολλάει η ζύμη από τα τοιχώματα.
- Σε αλευρωμένο πάγκο κάνουμε χοντρά φυτίλια και τα κόβουμε διαγώνια ώστε να γίνουν ρόμβοι.
- Βάζουμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 30-35 λεπτά.





ΜΠΡΙΟΣ

(brioche)

ΥΛΙΚΑ

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Τσουρέκι: 500 γρ. (μισό πακέτο)

Μαγιά: 30 γρ. νωπή ή 9 γρ. ξηρή (1 φακελάκι)

Μαργαρίνη: 120 γρ. (1/2 πακέτο)

Γάλα (χλιαρό): 100 γρ. (7 κουταλιές)

Ζάχαρη: 50 γρ. (1/5 κούπας)

Αυγά: 3

Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά εκτός της μαργαρίνης μέχρι να σχηματιστεί σφικτή ζύμη.
- Προσθέτουμε τη μαργαρίνη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και συνεχίζουμε μέχρι να πάρουμε μία ελαστική ζύμη.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη μέσα σε μπολ σκεπασμένη για μία ώρα.
- Πατάμε με τα χέρια τη ζύμη, κόβουμε στο βάρος που επιθυμούμε και πλάθουμε.
- Αφήνουμε τα μπριός σκεπασμένα σε ζεστό περιβάλλον για μία ώρα μέχρι να φουσκώσουν.
- Αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά περίπου.







Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης
Εκτέλεση συνταγών: Ρέα Μανουσάκη
Food styling: Γεωργία Ματσαμάκη



Η μεγαλύτερη οικογένεια στο αλεύρι καθημερινά
δίπλα σας για μοναδικές οικογενειακές δημιουργίες.



πράθουν χενιές και χενιές

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ έχουν πιστοποιηθεί από την TÜV Hellas για τη διάθεση αλεύρων ελληνικής άλεσης, σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος.



Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη:

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Κρητικό Φύλλο και Πίτες:

500 γρ. (μισό πακέτο)

Νερό (χλιαρό): 250 γρ. (1 ποτήρι)

Ελαιόλαδο: 60 γρ. (4 κουταλιές)

Τσικουδιά: 30 γρ. (2 κουταλιές)

Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση:

Μάραθα ψιλοκομμένα: 1 κιλό

Κρεμμύδι ψιλοκομμένο: 1

Ελαιόλαδο: 60 γρ. (4 κουταλιές)

Νερό: 200 γρ. (1 κούπα)

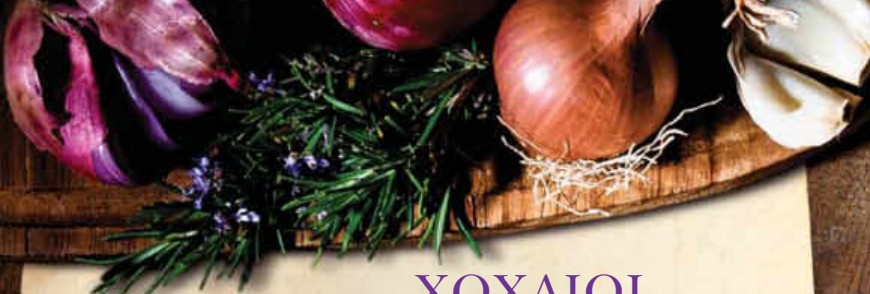
Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Τσιγαρίζουμε στο λάδι το κρεμμύδι με τα μάραθα για 5 λεπτά περίπου.
- Προσθέτουμε το νερό, το αλάτι και το πιπέρι και τα ψήνουμε για 30 λεπτά.
- Στραγγίζουμε τα μάραθα.
- Ετοιμάζουμε μια μαλακή ζύμη με το αλεύρι, το ελαιόλαδο, το αλάτι, την τσικουδιά και το νερό και την αφήνουμε για μία ώρα.
- Χωρίζουμε τη ζύμη σε μπαλάκια (σαν καρύδι) και κάνουμε μια πλατιά τηγανίτα στο μέγεθος περίπου ενός πιάτου.
- Βάζουμε την τηγανίτα στη μια χούφτα μας, και μία κουταλιά μάραθο στο κέντρο της, κλείνουμε τις δύο άκρες κι αρχίζουμε να σπρώχνουμε το μάραθο προς τις άκρες με τον πλάστη.
- Τηγανίζουμε με ελάχιστο λάδι σε αντικολλητικό τηγάνι για 2 λεπτά από κάθε πλευρά.







ΧΟΧΛΙΟΙ

μπουμπουριστοί

ΥΛΙΚΑ:

Αλεύρι για Τηγάνισμα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 100 γρ. (1/2 κούπα)

Σαλιγκάρια: 1 κιλό

Κόκκινο κρασί: 125 γρ. (1/2 κούπα)

Ξύδι: 125 γρ. (1/2 κούπα)

Ελαιόλαδο: (1 κούπα)

Αλάτι, πιπέρι

Δεντρολίβανο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Βάζουμε τα σαλιγκάρια σε μια λεκάνη με νερό μέχρι να βγουν τα κεφάλια τους έξω από το κέλυφος (όσα δεν βγάλουν τα κεφάλια τους δεν τους χρησιμοποιούμε) και τους πλένουμε καλά αρκετές φορές.
- Σε βραστό νερό ρίχνουμε τα σαλιγκάρια μαζί με μπόλικο αλάτι.
- Όταν αρχίζει το νερό να αφρίζει το αλλάζουμε με καθαρό, ρίχνουμε το ξύδι και τους αφήνουμε για άλλα 10 λεπτά.
- Βγάζουμε τα σαλιγκάρια από τη φωτιά και τα ξεπλένουμε με κρύο νερό.
- Αλατίζουμε τα σαλιγκάρια και τα αλευρώνουμε καλά.
- Σε ένα τηγάνι βάζουμε το λάδι μέχρι να κάψει και ρίχνουμε τα σαλιγκάρια με το στόμιο προς τα κάτω για 3-4 λεπτά.
- Προσθέτουμε το δεντρολίβανο, το αλάτι και το πιπέρι, ανακατεύουμε και σβήνουμε με το κρασί.
- Τα αφήνουμε να πάρουν μια βράση και είναι έτοιμα.







ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ

με κρεμμύδι

ΥΛΙΚΑ:

Μίγμα για Ψωμί Ολικής Άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 1 κιλό
ή εναλλακτικά

Μίγμα για Χωριάτικο Ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 1 κιλό

Κρεμμύδι τριμμένο: 1

Ελαιόλαδο: 80 γρ. (1/3 φλιτζανιού)

Πιπέρι: 1 πρέζα

Κανελογαρύφαλλα: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Μοσχοκάρυδο: 1 πρέζα

Νερό: 500 γρ. (2 κούπες)

Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Σησάμι και μαυροσήσαμο για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά (εκτός από το λάδι) μαζί μέχρι να γίνει ένα εύπλαστο ζυμάρι.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε το λάδι, συνεχίζουμε το ζύμωμα και αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί.
- Χωρίζουμε τη ζύμη σε μπαλάκια και πλάθουμε κουλούρια.
- Σκεπάζουμε και αφήνουμε να φουσκώσουν.
- Πριν μπουν στο φούρνο χαράσσουμε γύρω γύρω στο πλάι.
- Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 40 λεπτά περίπου.
- Αφήνουμε να κρυώσουν στη λαμαρίνα και ξαναβάζουμε στο φούρνο στους 80-100°C για περίπου 2 ώρες μέχρι να παξιμαδιαστούν.





ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

σκιουφισχτά

ΥΛΙΚΑ:

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Βιολογικό: 1 κιλό (1 πακέτο)
ή εναλλακτικά

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Εμπλουτισμένο: 1 κιλό (1 πακέτο)

Νερό: 250 γρ. (1 κούπα)

Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Ελαιόλαδο: 45 γρ. (3 κουταλιές)

Ξηρός ανθότυρος τριμμένος: 1 κούπα

Στακοβούτυρο: 40 γρ. (2 κουταλιές)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε το αλεύρι με το νερό, το ελαιόλαδο και το αλάτι μέχρι να γίνει μια λεία και εύπλαστη ζύμη.
- Αφήνουμε την ζύμη για 1 ώρα να ξεκουραστεί.
- Πλάθουμε κορδόνια σε μέγεθος ενός δακτύλου και κόβουμε σε κομμάτια 3 εκ. περίπου.
- Πιέζουμε με τα δάκτυλα μας τη ζύμη ώστε να φτιάξουμε μια κοιλότητα ενώ ταυτόχρονα τα σπρώχνουμε να φύγουν από μπρός ή πίσω.
- Απλώνουμε τα μακαρόνια πάνω σε λίγο αλεύρι και τα αφήνουμε να στεγνώσουν καλά, περίπου μια ώρα.
- Τα κοσκινίζουμε και τα ρίχνουμε σε βραστό νερό για μισή ώρα.
- Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και τα σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο.
- Λιώνουμε το βούτυρο και τα περιχύνουμε ενώ πασπαλίζουμε με τον τριμμένο ανθότυρο.
Τρώγονται ζεστά.





ΠΙΤΣΑ

κρητική

ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη:

Μίγμα για Πίτσα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 500 γρ. (1/2 πακέτο)

Νερό (χλιαρό): 290 γρ. (1 & 1/5 κούπας)

Ελαιόλαδο: 35 γρ. (2 & 1/2 κουταλιές)

ΥΛΙΚΑ για τη σάλτσα:

Ελαιόλαδο: 15 γρ. (1 κουταλιά)

Σκόρδο: μια σκελίδα

Θυμάρι: 10 γρ. (1 κουταλιά)

Ντομάτες: 4 ώριμες ξεφλουδισμένες και πολτοποιημένες

Ζάχαρη: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Αλάτι, πιπέρι

ΥΛΙΚΑ για το γαρνίρισμα:

Τυρομάλαμα τριμμένο: 400 γρ. (2 κούπες)

Μανιτάρια πλευρώτους: 200 γρ. κομμένα σε λωρίδες

Απάκι: 200 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε μία κατσαρόλα τσιγαρίζουμε το σκόρδο και ρίχνουμε της πολτοποιημένες ντομάτες, αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη και θυμάρι. Βράζουμε για 5 λεπτά και αφήνουμε τη σάλτσα να κρυώσει.
- Σοτάρουμε τα μανιτάρια και το απάκι σε λίγο ελαιόλαδο.
- Ζυμώνουμε τα υλικά για τη ζύμη μέχρι να γίνει απαλή και ελαστική.
- Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά και στη συνέχεια την πλάθουμε λίγο μέχρι να φύγει ο αέρας.
- Με τον πλάστη ανοίγουμε δύο ζυμάρια στρογγυλά και λεπτά.
- Προσθέτουμε τη σάλτσα, το τριμμένο τυρί, το απάκι, και τα μανιτάρια.
- Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10-15 λεπτά.







**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**



αλεύρι για
τσουρέκι
πανετόνε, μπιός,
πολίτικη βασιλόπιτα

