

Σύντομα κοντά σας!

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΜΑΦΙΝ

Το Μίγμα για Κέικ και Μάφιν παράγεται από επιλεγμένες πρώτες ύλες και αποτελεί την ιδανική επιλογή για εύκολη παρασκευή σπιτικών κέικ και μάφιν. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προσθέσετε νερό και λάδι και επιπλέον κακάο ή φρούτα ανάλογα με τη διάθεσή σας.

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ

Το Μίγμα για Χωριάτικο Ψωμί παράγεται από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια.

Αποτελεί την ιδανική επιλογή για εύκολη παρασκευή σπιτικού χωριάτικου ψωμιού. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προσθέσετε νερό. Δοκιμάστε το σε πολλές παραλλαγές, όπως κρεμμυδόψωμο, σταφιδόψωμο, λαγάνια, κλπ.

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΒΑΣΗ ΠΙΤΣΑΣ

Το Μίγμα για Βάση Πίτσας παράγεται από επιλεγμένα σιτάρια και αποτελεί την ιδανική επιλογή για λαχταριστές σπιτικές πίτσες. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προσθέσετε νερό και λάδι για ένα τέλειο ζυμάρι πίτσας και επιπλέον τα υλικά της αρεσκείας σας.



Εθνάρχου Βενιζέλου 40, 732 00 Σούδα, Κρήτη
Τηλ.: 28210 81380, Fax: 28210 89898
e-mail: info@mills.gr
www.mills.gr



Συνταγές
Συλλογή Β'

Χανιώτικα Καλιτσούνια

Υλικά για το φύλλο

- Αλεύρι **Μύλοι Κρήτης για Κρητικό Φύλλο και Πίτες:** 1.500 γρ. (1 ½ πακέτο)
- Νερό (χλιαρό): 750 γρ. (2 ½ φλιτζάνια)
- Τσικουδιά: 125 γρ. (½ φλιτζάνι)
- Λάδι: 90 γρ. (6 κουταλιές)
- Χυμός λεμονιού: από 1 λεμόνι
- Αλάτι: 8 γρ. (1 ½ κουταλάκι)

Υλικά για τη γέμιση

- **Μυζήθρα Χανιώτικη (πυκτόγαλο):** 1 ½ κιλό
- **Τυρομάλαμα τριμμένο:** 500 γρ.
- **Αυγά:** 2 μεσαία
- **Δυόσμος ψιλοκομμένος:** 1 ματσάκι
- **Αλάτι:** 8 γρ. (1 ½ κουταλάκι)
- 2 αυγά χτυπημένα για άλειμμα
- Σουσάμι για πασπάλισμα



Εκτέλεση

- Για τη ζύμη ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί, την σκεπάζουμε και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για μια ώρα περίπου.
- Για να φτιάξουμε την γέμιση πλένουμε το δυόσμο, τον αφήνουμε να στραγγίσει και τον ψιλοκόβουμε. Τρίβουμε το τυρομάλαμα και το αφήνουμε να στραγγίσει όπως και την μυζήθρα.
- Ανακατεύουμε τα τυριά με τα αυγά, το αλάτι και το δυόσμο.
- Ανοίγουμε το φύλλο σε μέτριο πάχος και το κόβουμε σε στρογγυλά κομμάτια.
- Παίρνουμε με ένα υγρό κουταλάκι του γλυκού τη γέμιση και τη βάζουμε στη μέση της ζύμης. Διπλώνουμε τις 4 άκρες του προς τα μέσα αφήνοντας να φαίνεται στη μέση λίγο από τη γέμιση.
- Αλείφουμε τα καλιτσούνια με τα αυγά και πασπαλίζουμε με το σουσάμι.
- Τοποθετούμε τα καλιτσούνια σε ένα μεγάλο λαδωμένο ταψί και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 20 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσουν.



Πάστα Φλώρα

Υλικά

- Αλεύρι **Μύλοι Κρήτης Μαλακό:** 500 γρ. (½ πακέτο)
- Βούτυρο: 220 γρ. (¾ του πακέτου)
- Ζάχαρη: 200 γρ. (1 φλιτζάνι)
- Βανίλια: 1
- Αυγό: 1 μέτριο
- Αλάτι: Μία πρέζα
- Μπέικιν πάουντερ: 15 γρ. (3 κουταλάκια)
- Μαρμελάδα: 1 βάζο (370 γρ.)
- Προαιρετικά αμύγδαλο τριμμένο και ζάχαρη για το πασπάλισμα



Εκτέλεση

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 140°C.
- Βάζουμε όλα τα υλικά στο μίξερ, εκτός της μαρμελάδας και τα ανακατεύουμε καλά (η ζύμη δεν είναι συμπαγής και σχηματίζει τρίμματα).
- Βάζουμε τη μισή δόση σε ένα στρογγυλό ταψί.
- Απλώνουμε τη μαρμελάδα πάνω στο ταψί και από πάνω τρίβουμε το υπόλοιπο ζυμάρι.
- Στολίζουμε με λίγα τριμμένα αμύγδαλα και ζάχαρη.
- Ψήνουμε στους 180°C για 40-45 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει η ζύμη ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα.

Δοκιμάστε το με μαρμελάδα βερίκοκο



Λυχνάρáκια

Υλικά για το φύλλο

- **Φαρίνα Μύλοι Κρήτης**: 2 κιλά (4 πακέτα)
- Ζάχαρη: 650 γρ. (3 φλιτζάνια)
- Λάδι: 500 γρ. (2 φλιτζάνια)
- Γάλα: 125 γρ. (½ φλιτζάνι)
- Γιαούρτι: 100 γρ. (5 κουταλιές)
- Αλάτι: 5 γρ. (½ κουταλάκι)
- Αυγά: 6 μεσαία

Υλικά για τη γέμιση

- Μυζήθρα γλυκιά: 2 κιλά
- Ζάχαρη: 300 γρ.
- Βούτυρο: 20 γρ. (1 κουταλιά)
- Κανέλα: 15 γρ. (1 ½ κουταλιά)
- Βανίλια: 2 φακελάκια
- Αυγά: 2 κρόκοι
- Μέλι: 4 κουταλιές
- Ξύσμα λεμονιού: 1 κουταλιά
- 2 κρόκοι χτυπημένοι για το αλείμμα



Εκτέλεση

- Χτυπάμε το λάδι με τη ζάχαρη και προσθέτουμε τα 2 αυγά χτυπημένα, το αλάτι, το γιαούρτι, το γάλα και σιγά σιγά τη φαρίνα.
- Τα ζυμώνουμε όλα μαζί καλά και αφήνουμε το ζυμάρι να φουσκώσει.
- Περνάμε τη μυζήθρα από το μύλο των λαχανικών. Προσθέτουμε 2 κρόκους αυγών, τη βανίλια, το μέλι, το ξύσμα, μισή κουταλιά κανέλα και το βούτυρο και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε σταδιακά τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά.
- Ανοίγουμε το ζυμάρι σε φύλλο μέτριο και το κόβουμε σε στρογγυλά φυλλαράκια.
- Παίρνουμε με ένα υγρό κουταλάκι γέμιση και τη βάζουμε στο κέντρο του κάθε φύλλου.
- Φτιάχνουμε λυχνάρáκια "τσιμπώντας" τη ζύμη γύρω-γύρω.
- Αλείφουμε τα λυχνάρáκια με τους 2 κρόκους, αφού τους χτυπήσουμε, και τα πασπαλίζουμε με κανέλα.
- Τοποθετούμε τα λυχνάρáκια σε βουτυρωμένο ταψί και τα ψήνουμε σε μέτρια προθερμασμένο φούρνο για 30 λεπτά.



Κουλουράκια του Πάσχα

Υλικά

- Αλεύρι **Μύλοι Κρήτης Μαλακό**: 1 καλό περίπου
- Βούτυρο: 250 γρ. (1 φλιτζάνι)
- Ζάχαρη: 200 γρ. (1 ½ φλιτζάνι)
- Αμμωνία: 15 γρ. (1 κουταλιά)
- Σόδα: 5 γρ. (1 κουταλάκι)
- Αυγά: 6
- Χυμός λεμονιού: 75 γρ. (⅓ κρασοπότηρου)
- Ούζο μαστίχα: 75 γρ. (⅓ κρασοπότηρου)
- Βανίλια: 1
- 1 αυγό χτυπημένο για το άλειμμα



Εκτέλεση

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να γίνει μια ελαστική ζύμη και την αφήνουμε για 30 λεπτά περίπου να ξεκουραστεί.
- Στην συνέχεια κάνουμε κουλουράκια και τα βάζουμε σε ένα βουτυρωμένο ταψί.
- Τα αλείφουμε με αυγό και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 15-20 λεπτά.



Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης

Σφακιανή Τούρτα

Υλικά για τη Ζύμη

- Αλεύρι **Μύλοι Κρήτης Βιολογικό**: 1 πακέτο
- Μαγιά: 30 γρ.
- Γάλα: 80 γρ. (1 ποτηράκι του κρασιού)
- Ζωμό κρέατος: λίγο
- Αυγά: 2 μεσαία
- Βούτυρο: 15 γρ. (1 κουταλιά)
- Σουσάμι
- Αλάτι

Υλικά για τη γέμιση

- Μυζήθρα γλυκιά: 2 κιλά
- Κρέας ψαχνό: 1 κιλό αρνί
- Μυζήθρα: 1 κιλό
- Στάκα: 45 γρ. (3 κουταλιές)
- Βούτυρο: 45 γρ. (3 κουταλιές)
- Χυμό λεμονιού: από 1 λεμόνι
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Ρίγανη
- 1 αυγό χτυπημένο για το άλειμμα



Εκτέλεση

- Βράζουμε το κρέας 1 ώρα. Το ανασύρουμε και κόβουμε το κρέας σε μικρά κομματάκια. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και λεμόνι.
- Φτιάχνουμε την ζύμη διαλύοντας πρώτα τη μαγιά στο χλιαρό γάλα και προσθέτοντας λίγο από το αλεύρι. Το αφήνουμε να φουσκώσει και στη συνέχεια προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε καλά.
- Ανοίγουμε 2 φύλλα πάχους μισού εκατοστού και βάζουμε το ένα σε ένα καλά λαδωμένο ταψί.
- Στρώνουμε το ένα τρίτο της μυζήθρας, στη συνέχεια το μισό κρέας από πάνω και μετά το άλλο τρίτο μυζήθρας, προσθέτουμε το υπόλοιπο κρέας και την υπόλοιπη μυζήθρα. Τέλος απλώνουμε το βούτυρο και τη στάκα.
- Στρώνουμε το δεύτερο φύλλο, γυρνώντας τις άκρες του κάτω φύλλου και πιέζοντας τις με τα δάχτυλα για να κλείσει καλά.
- Αλείφουμε με αυγό και πασπαλίζουμε με σουσάμι και ψήνουμε την κρεατότورتα σε σιγανό φούρνο (180°C) για 1 περίπου ώρα.



Πλήρης σειρά αλεύρων από τους Μύλους Κρήτης



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Αλεύρι από στάρι βιολογικής καλλιέργειας. Ιδανικό για όλες τις χρήσεις, όπως κέικ, μελομακάρωνα, κουραμπιέδες, τσουρέκια, φύλλο, πίτες, για τηγανητά, σάλτσες, κλπ.

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΙΔΗΡΟ, ΦΥΛΛΙΚΟ ΟΞΥ ΚΑΙ ΒΙΤΑΜΙΝΗ B12

Αλεύρι εμπλουτισμένο με σίδηρο, φυλλικό οξύ και βιταμίνη B12 που βοηθάει στο σχηματισμό του αίματος και στη φυσιολογική νοητική απόδοση. Κατάλληλο για όλες τις χρήσεις.

ΑΛΕΥΡΙ ΕΙΔΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Η ιδανική επιλογή για το τηγάνισμα τροφών που απαιτούν αλεύρωμα ή κουρκούτι. Χάρη στην ειδική σύνθεσή του ένα απλό αλεύρωμα εξασφαλίζει μια ομοιόμορφη και τραγανή κρούστα, η οποία δεν επιτρέπει στο λάδι να εισχωρήσει στις τροφές και να τις κάνει βαριές και δύσπεπτες.

ΑΛΕΥΡΙ ΠΑ ΚΡΗΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ ΚΑΙ ΠΙΤΕΣ

Αποτελεί την τέλεια επιλογή για την παρασκευή παραδοσιακών κρητικών συνταγών ζύμης. Ιδανικό για καλτσούνια, λυχναράκια, φύλλο για κρητικό μπουρέκι και κάθε είδους πίτες, όπως κρεατόπιτες, μαραθόπιτες, σφακιανές πίτες, σπανακόπιτες κλπ.

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Η ιδανική επιλογή για την εύκολη παρασκευή σπιτικού μαύρου ψωμιού, αφού χρειάζεται να προσθέσετε μόνο νερό. Το ψωμί ολικής άλεσης παρασκευάζεται από αλεύρι που προέρχεται από ολόκληρο τον καρπό του σταριού, με συνέπεια να έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες, βιταμίνες και ανόργανα στοιχεία από ένα λευκό αλεύρι.

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις είναι κατάλληλο για όλες τις εφαρμογές της μαγειρικής ή της ζαχαροπλαστικής που απαιτούν αλεύρι. Μπορείτε να φτιάξετε μοναδικά κέικ, μελομακάρωνα, κουραμπιέδες, τσουρέκια, φύλλο, πίτες, τηγανητά και σάλτσες και γενικά όλα τα εδέσματα της κουζίνας σας.

ΑΛΕΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ

Το σκληρό αλεύρι παράγεται από επιλεγμένα στάρια και είναι κατάλληλο για πολλές εφαρμογές της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής στην κουζίνα σας. Μπορείτε να ανοίγετε άψογα φύλλο, ενώ είναι κατάλληλο για βασιλόπιτες και κάθε είδους πίτες, για πίτσες και ξεροτήγανα, για λουκουμάδες, αλλά και για το τηγάνισμα και τις σάλτσες σας.

ΑΛΕΥΡΙ ΜΑΛΑΚΟ

Το μαλακό αλεύρι παράγεται από μαλακά στάρια και είναι κατάλληλο κυρίως για εφαρμογές της ζαχαροπλαστικής, αλλά και της μαγειρικής στην κουζίνα σας. Είναι ιδανικό για πολλά γλυκά, όπως κέικ, μελομακάρωνα, κουραμπιέδες, κουλουράκια, μπισκότα, καθώς και για τηγανητά και σάλτσες.

ΦΑΡΙΝΑ

Η φαρίνα είναι το αλεύρι που φρουσκώνει μόνο του και χαρίζει λαχταριστή όψη και σίγουρη επιτυχία σε κάθε σας συνταγή. Ιδανική κυρίως για κέικ αλλά και για πολλά άλλα γλυκίσματα που απαιτούν διόγκωση.



Αγοράζοντας αλεύρι Μύλοι Κρήτης ενισχύετε το έργο της ΕΛΕΠΑΠ Χανίων



ΕΛΕΠΑΠ

Ενίσχυση ζωής για το Πάρι με Αναπηρία

Ψωμί Ολικής Άλεσης με Κύμινο

Υλικά

- **Μίγμα για Ψωμί Ολικής Άλεσης Μύλοι Κρήτης: 500 γρ.** (½ πακέτο)
- **Νερό: 340 γρ.** (1 ½ κούπα νερό)
- **Κύμινο: 30 γρ.** (2 κουταλιές)



Εκτέλεση για αρτοποιητή

- Προσθέτουμε όλα τα υλικά στον κάδο. Επιλέγουμε το ανάλογο πρόγραμμα του αρτοποιητή.

Εκτέλεση για χειροποίητο ψωμί

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν και να πάρουμε μια ζύμη ελαστική.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30 λεπτά σκεπασμένη με ένα πανί.
- Κόβουμε τεμάχια ζύμης 400 γρ. και τα πλάθουμε σε φρατζόλες ή καρβέλια.
- Πασπαλίζουμε με αλεύρι και χαράζουμε την επιφάνεια.
- Αφήνουμε τα ζυμάρια σκεπασμένα σε ζεστό μέρος μέχρι να φουσκώσουν περίπου το διπλάσιο.
- Ψεκάζουμε με νερό την επιφάνεια τους και ψήνουμε στους 200°C για 1 ώρα περίπου.



Τσουρέκι

Υλικά

- Αλεύρι **Μύλοι Κρήτης Σκληρό:** 650 γρ. περίπου (3 φλιτζάνια περίπου)
- Ζάχαρη άχνη: 180 γρ. (1 φλιτζάνι)
- Φρέσκο γάλα: 100 γρ. ($\frac{2}{3}$ φλιτζανιού)
- Φρέσκο Βούτυρο: 70 γρ. (3 κουταλιές)
- Αυγά: 3 μεσαία
- Μαχλέπι σε σκόνη: 5 γρ. (1 κτυ)
- Μαστίχα σε σκόνη: 3 γρ. ($\frac{1}{2}$ κτυ)
- Νερό: 100 γρ. χλιαρό
- Μαγιά: 40 γρ. φρέσκια (της μπύρας)
- Για άλειμμα: 1 αυγό, αμύγδαλο φιλέ



Εκτέλεση

- Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε (όχι να κοκλάσει) τη ζάχαρη, το βούτυρο, το γάλα το μαχλέπι και τη μαστίχα. Στη συνέχεια κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τα αυγά.
- Διαλύουμε σε χλιαρό νερό την μαγιά και ανακατεύουμε τα δύο μίγματα μαζί.
- Τέλος, προσθέτουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε μέχρι το ζυμάρι να ξεκολλάει από τα χέρια μας. Αν χρειαστεί προσθέτουμε ελάχιστο αλεύρι. Φτιάχνουμε μια μπάλα τη σκεπάζουμε με μια πετσέτα και την αφήνουμε σε ζεστό περιβάλλον 2-3 ώρες μέχρι να διπλασιαστεί.
- Ξαναζυμώνουμε ελαφρά με το χέρι και χωρίζουμε τη ζύμη σε 3 ίσα μέρη. Φτιάχνουμε μπιστούνια και τα πλέκουμε σε πλεξούδα. Το τοποθετούμε σε μια λαδόκολλα και στη λαμαρίνα του φούρνου.
- Σκεπάζουμε και αφήνουμε ξανά σε ζεστό περιβάλλον για μια ώρα τουλάχιστον μέχρι να διπλασιαστεί το σχήμα.
- Χτυπάμε το αυγό και με πολύ προσοχή αλείφουμε απαλά την επιφάνεια του τσουρεκιού.
- Πασπαλίζουμε με το αμύγδαλο φιλέ και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα περίπου μέχρι το τσουρέκι να ροδίσει και να ξεκολλάει από τη λαδόκολλα.



Πίτσα Νηστίσιμη

Υλικά για το φύλλο

- Αλεύρι **Μύλοι Κρήτης** **Εμπλουτισμένο:** 2 ¼ φλιτζάνια
- Αλάτι: 2,5 γρ. (½ κουταλάκι)
- Μαγιά: 2,5 γρ. (½ κουταλάκι)
- Νερό (χλιαρό): ¾ φλιτζανιού
- Ελαιόλαδο: 45 γρ. (3 κουταλιές)

Για γαρνίρισμα

- Μανιτάρια: 1 φλιτζάνι
- Ελιές: 12 κομμένες στη μέση
- Πιπεριά πράσινη: 1 κομμένη σε ροδέλες
- Πιπεριά κόκκινη: 1 κομμένη σε μπάστες
- Κρεμμύδι: 1 κομμένο σε ροδέλες

Εκτέλεση

- Ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι και την μαγιά. Προσθέτουμε το νερό και στην συνέχεια το λάδι.
- Ζυμώνουμε για 4-5 λεπτά μέχρι να μην κολλάει η ζύμη στα χέρια.
- Χωρίζουμε τη ζύμη στη μέση και κάνουμε δύο μπάλες τις οποίες λαδώνουμε για να μην ξεραθούν.
- Τις σκεπάζουμε και τις αφήνουμε σε ζεστό μέρος να ξεκουραστούν για 2 ώρες περίπου μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.
- Στη συνέχεια παρασκευάζουμε τη σάλτσα ντομάτας την οποία αφήνουμε να σιγοβράσει για 10 λεπτά περίπου.
- Σε έναν αλευρωμένο πάγκο ανοίγουμε την πίτσα και την αλείφουμε με λάδι.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τη σάλτσα ντομάτας, τα μανιτάρια, τις ελιές, τις πιπεριές και το κρεμμύδι.
- Ψήνουμε στο φούρνο για 30-35 λεπτά στους 180°C.

Υλικά για τη σάλτσα

- Κονσέρβα ντοματάκια: 400 γρ.
- Σκόρδο πολτοποιημένο: 2 σκελίδες
- Κρεμμύδι ψιλοκομμένο: 1 μέτριο
- Ελαιόλαδο: 30 γρ. (2 κουταλιές)
- Ξηρός Βασιλικός: 5 γρ. (1 κουταλάκι)
- Ρίγανη: 5 γρ. (1 κουταλάκι)
- Ζάχαρη: 5 γρ. (1 κουταλάκι)
- Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)
- Πιπέρι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)



Φτωχογιάννης με Κολοκύθια

Υλικά

- Παστός μπακαλιάρος: 750 γρ.
- Λεμόνι: 1

Υλικά για το κουρκούτι

- Αλεύρι **Μύλοι Κρήτης για Τηγάνισμα**: 250 γρ. (1 ½ φλιτζανιού)
- Κολοκύθια: 2 μεσαία
- Κεφαλοτύρι τριμμένο: 100 γρ.
- Μπύρα: ¾ ποτηριού
- Χυμός πορτοκαλιού: ¾ ποτηριού
- Λίγο αλάτι
- Λίγο πιπέρι
- Λάδι για τηγάνισμα



Εκτέλεση

- Ξαλμυρίζουμε από το προηγούμενο βράδυ το μπακαλιάρο σε μια λεκάνη με κρύο νερό.
- Αλλάζουμε το νερό τακτικά.
- Κόβουμε το μπακαλιάρο σε μικρά κομμάτια και τον ραντίζουμε με λίγο λεμόνι.
- Ετοιμάζουμε το κουρκούτι:
 - Ξύνουμε τα κολοκύθια σε ένα μπολ και προσθέτουμε όλα τα υλικά για το κουρκούτι.
 - Τα χτυπάμε όλα μαζί μέχρι να αναμειχθούν καλά. Το κουρκούτι πρέπει να είναι λίγο πηχτό (σε περίπτωση που το κουρκούτι είναι πολύ πηχτό προσθέτουμε νερό).
- Βουτάμε τα κομμάτια μπακαλιάρου στο κουρκούτι και τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι.
- Για να να γίνουν τραγανιστά μην ξεχνάτε να τηγανίζετε λίγα κομμάτια κάθε φορά.
- Τα σερβίρουμε ζεστά με σκορδαλιά και παντζάρια.



Χανιώτικο Μπουρέκι

Υλικά για τη Ζύμη

- Αλεύρι **Μύλοι Κρήτης για Όλες τις Χρήσεις**: 500 γρ.
- Νερό: 1 φλιτζάνι
- Ελαιόλαδο: 45 γρ. (3 κουταλιές)
- Τσικουδιά: 30 γρ. (2 κουταλιές)
- Αλάτι: ½ κουταλάκι

Υλικά για τη γέμιση

- Πατάτες σε ροδέλες: 1 κιλό
- Κολοκύθια σε ροδέλες: 1 κιλό
- Δυόσμος: 1 ματσάκι ψιλοκομμένο
- Μυζήθρα: 1 κιλό
- Ελαιόλαδο: 5-6 κουταλιές
- Σουσάμι για πασπάλισμα
- Αλάτι, πιπέρι



Εκτέλεση

- Για το φύλλο ζυμώνουμε όλα τα υλικά καλά. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
- Χωρίζουμε την ζύμη σε δύο μέρη.
- Ανοίγουμε δύο φύλλα.
- Απλώνουμε το ένα φύλλο σε ένα λαδωμένο ταψί και τοποθετούμε στρώσεις τις πατάτες, τα κολοκύθια και τη μυζήθρα. Πάνω από κάθε στρώση βάζουμε αλάτι, πιπέρι και δυόσμο.
- Περιχύνουμε με το λάδι όλο το μπουρέκι και στη συνέχεια προσθέτουμε το άλλο φύλλο.
- Αλείφουμε με λάδι και πασπαλίζουμε με το σουσάμι.
- Χαράσσουμε το μπουρέκι σε κομμάτια και το ψήνουμε για 1 ώρα και 15 λεπτά περίπου στους 180°C.

