



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

ΣΥ ΝΤΑ ΓΕΣ

συλλογή Η'

ΤΣΟΥΡΕΚΙ

νηστίσιμο

ΥΛΙΚΑ για το προζύμι:

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Τσουρέκι: 60 γρ. (4 κουταλιές)

Μαγιά: 45 γρ. νωπή ή 15 γρ. ξηρή (2 φακελάκια)

Ζάχαρη: 15 γρ. (1 κουταλιά)

Νερό (χλιαρό): 225 γρ. (1 φλιτζάνι)

ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη:

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Τσουρέκι: 1.200 γρ.

Χυμός πορτοκαλιού: 1/2 λίτρο (2 κούπες)

Ζάχαρη: 225 γρ. (1 & 1/4 κούπας)

Ελαιόλαδο ραφινέ: 250 γρ. (1 κούπα)

Μαστίχα: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Μαχλέπι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Βανίλια: 1

Πορτοκάλι ξύσμα: 2 πορτοκάλια

Αλάτι: 1 πρέζα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Για το προζύμι, ανακατεύουμε τη μαγιά με το χλιαρό νερό.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το αλεύρι και ανακατεύουμε.
- Σκεπάζουμε το μπολ και αφήνουμε το προζύμι να φουσκώσει για 20 λεπτά.
- Για τη ζύμη, ανακατεύουμε όλα τα υλικά (εκτός από το αλεύρι) σε μια λεκάνη.
- Προσθέτουμε το προζύμι και το αλεύρι και ζυμώνουμε καλά με το χέρι.
- Βάζουμε τη ζύμη σε λαδωμένη λεκάνη, σκεπάζουμε και αφήνουμε να διπλασιαστεί, περίπου για 1 ώρα.
- Πλάθουμε τα τσουρέκια στο σχήμα που επιθυμούμε και τα τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί.
 - Τα αφήνουμε να φουσκώσουν, περίπου για 30 λεπτά.
 - Ψήνουμε στους 160°C για 40 λεπτά.



PABANI

ΥΛΙΚΑ για το ραβανί:

Σιμιγδάλη Ψιλό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 400 γρ. (2 κούπες)

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Μαλακό: 200 γρ. (1 κούπα)

Αμύγδαλα (κοπανισμένα): 150 γρ. (1 κούπα)

Ελαιόλαδο: 250 γρ. (1 κούπα)

Ζάχαρη: 220 γρ. (1 κούπα)

Αυγά: 4

Μπέικιν πάουντερ: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Ξύσμα λεμονιού: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Ξύσμα πορτοκαλιού: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Χυμός πορτοκαλιού: 125 γρ. (1/2 κούπα)

ΥΛΙΚΑ για το σιρόπι:

Νερό: 500 γρ. (2 κούπες)

Ζάχαρη: 400 γρ. (2 κούπες)

Χυμός και φλούδα από ένα λεμόνι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε τα ασπράδια του αυγού καλά μέχρι να γίνουν μαρέγκα.
- Σε ένα μπολ χτυπάμε καλά το λάδι με τη ζάχαρη και στη συνέχεια προσθέτουμε τους κρόκους.
- Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά (εκτός της μαρέγκας) και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
- Ρίχνουμε τη μαρέγκα στο μίγμα και ανακατεύουμε απαλά.
- Βάζουμε το μίγμα σε λαδωμένο ταψί και ψήνουμε σε μέτρια προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.
- Για το σιρόπι, βάζουμε όλα τα υλικά στην κατσαρόλα και βράζουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
 - Όταν κρυσταλλώσει το γλυκό το κόβουμε σε τετράγωνα.
 - Περιχύνουμε με το ζεστό σιρόπι.



ΦΟΥΝΤΟΥΚΟΠΙΤΑ

σοκολατένια

ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη:

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Όλες τις Χρήσεις: 1/2 φλιτζάνι
Κουβερτούρα ή σοκολατένια αυγά: 250 γρ.

Κακάο: 1/2 φλιτζάνι

Βούτυρο (μαλακό): 250 γρ.

Ζάχαρη: 200 γρ.

Αλάτι: 1 πρέζα

Βανίλιες: 2

Αυγά (θερμοκρασία δωματίου): 4 μεγάλα

Φουντούκια χοντροκομμένα: 1/2 φλιτζάνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι και το κακάο.
- Βάζουμε στο μπλέντερ την κουβερτούρα ή ψιλοκόβουμε τα σοκολατένια αυγά.
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά (εκτός από τα φουντούκια) μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Βάζουμε το μίγμα σε μια στρογγυλή φόρμα με λαδόκολλα.
- Πασπαλίζουμε με τα φουντούκια και ψήνουμε στους 180°C για 15 λεπτά.





ΧΑΛΒΑΣ

φούρνου

ΥΛΙΚΑ για το χαλβά:

Σιμιγδάλι Χονδρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 500 γρ. (2 κούπες)

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

Αμύγδαλα ψιλοκομμένα: 150 γρ. (1 κούπα)

Ζάχαρη: 225 γρ. (1 κούπα)

Βούτυρο: 190 γρ. (3/4 κούπας)

Γάλα: 250 γρ. (1 φλιτζάνι)

Αυγά (χτυπημένα): 3

Μπέικιν πάουντερ: 10 γρ. (2 κουταλάκια)

Αλάτι: 1 πρέζα

ΥΛΙΚΑ για το σιρόπι:

Νερό: 3 κούπες

Ζάχαρη: 3 κούπες

Κανέλα: 1 μπαστούνι

Γαρύφαλλα: 5-6 τμχ

Φλούδα ενός λεμονιού



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε το σιμιγδάλι με το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τα αμύγδαλα.
- Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο και προσθέτουμε τη ζάχαρη με τα αυγά και το αλάτι.
- Ρίχνουμε το μίγμα με τα στερεά και το γάλα.
- Βάζουμε το μίγμα σε ένα βουτυρωμένο ταψί (33x23 ή Νο 26-28)
- Ψήνουμε το χαλβά σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά.
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι σε μια κατσαρόλα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Πριν κρυώσει τον περιχύνουμε με το ζεστό σιρόπι.



ΨΩΜΙ

με αμύγδαλα και σταφίδες

ΥΛΙΚΑ

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

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Εμπλουτισμένο: 1 κιλό (1 πακέτο)

Μαγιά: 18 γρ. Ξηρή (2 φακελάκια)

Ζάχαρη: 30 γρ. (2 κουταλιές)

Γάλα (χλιαρό): 45 γρ. (3 κουταλιές)

Νερό: 500 γρ. (2 κούπες)

Αλάτι: 10 γρ. (2 κουταλάκια)

Ελαιόλαδο: 125 γρ. (1/2 κούπα)

Κανέλα: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Μοσχοκάρυδο 2,5 γρ. (1/2 κουταλάκι)

Αμύγδαλα (κοπανισμένα με το φλούδι): 150 γρ. (1 κούπα)

Σταφίδα (σουλτανίνα): 150 γρ. (1 κούπα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Διαλύουμε τη μαγιά στο χλιαρό νερό.
- Ανακατεύουμε το νερό, το γάλα, τη ζάχαρη, το αλάτι και το μισό λάδι.
- Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε το αλεύρι με την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και κάνουμε μια λακουβίτσα στην μέση και προσθέτουμε τα υγρά.
- Ζυμώνουμε προσεκτικά και προσθέτουμε τις σταφίδες και τα αμύγδαλα.
- Ζυμώνουμε και προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι μέχρι να ενσωματωθούν και να γίνει το ζυμάρι εύπλαστο.
- Κάνουμε δύο ψωμιά και τα αφήνουμε να φουσκώσουν.
- Αλείφουμε με λίγο γάλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 45 λεπτά περίπου.







Οικογενειακές δημιουργίες
οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης
Εκτέλεση συνταγών: Ρέα Μανουσάκη



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



πράθουν γενιές και γενιές

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

ΨΩΜΑΚΙΑ

μαργαρίτα

ΥΛΙΚΑ

Φαρίνα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 400 γρ.

Γάλα: 250 γρ. (1 κούπα)

Ζάχαρη: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου): 15 γρ. (1 κουταλιά)

Αλάτι: 1,5 γρ. (1/3 κουταλάκι)

Μπέικιν πάουντερ: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κοσκινίζουμε τη φαρίνα και το μπέικιν πάουντερ σε μια λεκάνη.
- Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένα εύπλαστο ζυμάρι.
- Χωρίζουμε τη ζύμη σε 7 μέρη και κάνουμε μπαλάκια.
- Τα ψεκάζουμε με νερό και τα βουτάμε από την πάνω πλευρά σε σπόρους της αρεσκειάς μας.
- Τα τοποθετούμε το ένα κολλητά με το άλλο ώστε να σχηματίσουν μία μαργαρίτα.
- Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C (πάνω-κάτω αντίσταση) για περίπου 30 λεπτά.





ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Κρητικό Φύλλο και Πίτες: 750 γρ.
Ελαιόλαδο: 85 γρ. (1 ποτήρι κρασιού), **Ξύδι:** 25 γρ. (2 κουταλιές)
Νερό (χλιαρό): 350 γρ. (1 & 1/2 κούπα), **Αλάτι:** 1 κουταλάκι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Κιμάς μοσχαρίσιος: 1 κιλό
Κρεμμύδια (κομμένα σε λεπτές φέτες): 6 μέτρια
Πράσα (κομμένα σε λεπτές φέτες): 3
Ντομάτες (ψιλοκομμένες): 2 μεγάλες
Κρασί λευκό: 1/2 κούπα, **Καρότο (τριμμένο):** 1
Μαϊντανός (ψιλοκομμένος): 1/2 ματσάκι
Γραβιέρα (τριμμένη): 400 γρ., **Ελαιόλαδο:** 1/3 κούπας
Φρυγανιά: 1/2 κούπα, **Αλάτι, Φρεσκοτριμμένο πιπέρι**
Φρυγανιά τριμμένη (αν χρειαστεί)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε λεκάνη ή μίξερ ρίχνουμε το αλεύρι κοσκινισμένο. Προσθέτουμε το ξύδι, το αλάτι, το ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και λίγο-λίγο προσθέτουμε το νερό ζυμώνοντας, μέχρι να έχουμε μία ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια, με απαλή υφή. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε να σταθεί για 30 λεπτά. Χωρίζουμε το ζυμάρι στα 2 και ανοίγουμε σε αλευρωμένο πάγκο λεπτά φύλλα.
- Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά τον κιμά για 10 λεπτά. Έπειτα προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τα πράσα και αφήνουμε να σοταριστούν για 4-5 λεπτά. Προσθέτουμε τις ντομάτες και το καρότο και σβήνουμε με το κρασί. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, αλατοπιπερώνουμε και σκεπάζουμε την κατσαρόλα. Αφήνουμε να σιγοβράσει και να πιει όλα τα υγρά, περίπου για 10 λεπτά. Τέλος, προσθέτουμε το μαϊντανό. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και προσθέτουμε τα τυριά.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στις αντιστάσεις στους 180°C. Λαδώνουμε φόρμα για μάφιν και βάζουμε το ένα φύλλο. Με ένα κουταλάκι γεμίζουμε μέχρι πάνω. Προσθέτουμε από πάνω το δεύτερο φύλλο και κόβουμε γύρω-γύρω το κάθε πιτάκι.
- Κάνουμε σε κάθε πιτάκι το σχέδιο της αρεσκειάς μας και με ένα πινέλο λαδώνουμε.
- Ψήνουμε για 1 ώρα στη χαμηλή σχάρα.





ΠΙΤΣΑ ρολό

ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη:

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

Ελαιόλαδο: 35 γρ. (2 & 1/2 κουταλιές)

Γάλα (χλιαρό): 250 γρ. (1 κούπα)

Ρίγανη: 1 κουταλάκι

ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση:

Σάλτσα ντομάτας: 225 γρ. (1 κούπα)

Ζαμπόν ψιλοκομμένο: 5 φέτες

Μοτσαρέλα τριμμένη: 400 γρ. (2 κούπες)

Πιπεριά πράσινη ψιλοκομμένη: 1

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη και ανακατεύουμε μέχρι η ζύμη να γίνει εύπλαστη και να μην κολλάει πια στα χέρια. Σε αλευρωμένη επιφάνεια την ανοίγουμε με πλάστη σε χοντρό, μακρόστενο φύλλο (30-40 εκατοστά).
- Αλείφουμε το φύλλο με τη σάλτσα, απλώνουμε πάνω το ζαμπόν, το τυρί και την πιπεριά. Το τυλίγουμε σε σφιχτό ρόλο και με κοφτερό μαχαίρι το κόβουμε σε φέτες.
- Βάζουμε τις φέτες σε μια λαμαρίνα με αντικολητικό χαρτί.
- Ψήνουμε την πίτσα στους 180°C για περίπου 30 λεπτά.





ΚΡΕΜΜΥΔΟΚΟΥΛΟΥΡΑ

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: 1 κουταλάκι

Μοσχοκάρυδο: 1 πρέζα

Νερό: 1/2 λίτρο

Αλάτι: 1 κουταλάκι

Σησάμι και μαυροσήσαμο για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά (εκτός από το λάδι) μαζί μέχρι να γίνει ένα εύπλαστο ζύμαρι.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε το λάδι και συνεχίζουμε το ζύωμα.
- Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο μέρη ώστε να φτιάξουμε δύο κουλούρες.
- Κάνουμε στην επιφάνειά τους σχέδια με ένα μαχαίρι ή πιρούνι.
- Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά περίπου.





ΜΑΓΓΙΡΙ

ΥΛΙΚΑ

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Σκληρό: 500 γρ. (1/2 πακέτο)

Αλάτι: 2,5 γρ. (1/2 κουταλάκι)

Ελαιόλαδο: 40 γρ. (3 κουταλιές)

Νερό: 250 γρ. (1 κούπα)

Ελαιόλαδο για τηγάνισμα

Ξηρός ανθότυρος ή τυρί τριμμένο για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώνουμε το αλεύρι με το νερό, το λάδι και το αλάτι ώσπου να γίνει μια κανονική ζύμη για άνοιγμα φύλλου. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για μια ώρα περίπου.
- Χωρίζουμε τη ζύμη σε 10 μέρη και τα ανοίγουμε σε λεπτά φύλλα.
- Κόβουμε το κάθε φύλλο, πρώτα σε λωρίδες πλάτους δύο εκατοστών και μετά σε μικρά τετραγωνάκια.
- Βράζουμε τα μισά από αυτά σε 1 & 1/2 λίτρο αλατισμένο νερό.
- Ταυτόχρονα τηγανίζουμε τα άλλα μισά σε ζεστό λάδι μέχρι να ροδίσουν.
- Τα αδειάζουμε μαζί με το λάδι στην κατσαρόλα με τα βραστά και ανακατεύουμε.
- Το μαγγίρι πρέπει να είναι λίγο ζουμερό.
- Το σερβίρουμε ζεστό, με ξυσμένο ξηρό ανθότυρο ή τριμμένο τυρί.







**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**



αλεύρι για
τσουρέκι
πανετόνε, μπριός,
πολίτικη βασιλόπιτα

