



αλεύρι για
τσουρέκι
πανετόνε, μπιρίς,
πολίτικη βασιλόπιτα



**συ
ντα
γές**

συλλογή θ'



ΠΑΝΕΤΟΝΕ

Χριστουγεννιάτικο

ΥΛΙΚΑ:

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

Μαγιά: 50 γρ. νωπή ή 18 γρ. ξηρή (2 φακελάκια)

Ζάχαρη: 100 γρ. (2/5 κούπας)

Γάλα χλιαρό: 150 γρ. (3/5 κούπας)

Βούτυρο: 25 γρ. (1 κουταλιά)

Αυγά: 2

Σταφίδα (σουλτανίνα): 80 γρ. (1/2 κούπα)

Αποξηραμένα φρούτα: 80 γρ. (1/2 κούπα)

Ξύσμα ενός λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε τα αυγά, το βούτυρο και τη μαγιά με το χλιαρό γάλα.
- Προσθέτουμε στο μίγμα τη ζάχαρη και το αλεύρι και ζυμώνουμε στο μίξερ για 20 λεπτά περίπου, μέχρι η ζύμη να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου.
- Αφήνουμε τη ζύμη σκεπασμένη σε ζεστό μέρος για 1 ώρα περίπου.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τη σουλτανίνα, τα αποξηραμένα φρούτα και το ξύσμα λεμονιού και ζυμώνουμε για 10 λεπτά.
- Προαιρετικά μπορούμε να προσθέσουμε 4 στίγματα κρόκου (σαφράν) για έντονο κίτρινο χρώμα και ωραία γεύση.
- Βάζουμε τη ζύμη σε φόρμα για πανετόνε (ή σε ένα στρογγυλό, βαθύ και στενό σκεύος, το οποίο έχουμε βουτυρώσει) και την αφήνουμε σκεπασμένη σε ζεστό μέρος για 1 ώρα περίπου.
- Ψήνουμε στους 170°C μέχρι να αποκτήσει καστανό χρώμα, για περίπου μισή ώρα.



ΚΕΪΚ ΠΟΠΣ

για παιδιά

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Κέικ και Μάφιν: 500 γρ.

Νερό: 190 γρ.

Λάδι: 170 γρ.

Κρέμα γάλακτος: 250 γρ.

Κουβερτούρα: 250 γρ.

Λευκή σοκολάτα: 200 γρ.

Μαργαρίνη: 20 γρ. (2 κουταλάκια)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε καλά το Μίγμα για Κέικ με το νερό και το λάδι.
- Τοποθετούμε σε φόρμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 50 λεπτά.
- Μια δύο μέρες μετά θρυμματίζουμε το κέικ σε μικρά κομματάκια.
- Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος ανακατεύοντας.
- Προσθέτουμε στο μίγμα το θρυμματισμένο κέικ και ανακατεύουμε καλά.
- Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο να παγώσει και στη συνέχεια πλάθουμε μπαλάκια και τα καρφώνουμε πάνω σε στικ.
- Λιώνουμε τη λευκή σοκολάτα με τη μαργαρίνη και βουτάμε τα κέικ ποπς μέσα.
- Διακοσμούμε με χρωματιστή τρούφα ή ζαχαρωτά της αρεσκείας μας.



ΜΠΙΣΚΟΤΑ

ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη:

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Μαλακό: 1 κιλό

Μέλι: 300 γρ.

Βούτυρο: 250 γρ.

Ζάχαρη καστανή: 200 γρ.

Αυγά: 2

Σόδα: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Μπέικιν πάουντερ: 2,5 γρ. (1/2 κουταλάκι)

Κανέλα σε σκόνη: 20 γρ. (4 κουταλάκια)

Τζιντζερ σε σκόνη: 20 γρ. (4 κουταλάκια)

Γαρύφαλλο σε σκόνη: 7,5 γρ. (1,5 κουταλάκι)

Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Προαιρετικά αμύγδαλα κομμένα στη μέση ή ζαχαρόπαστα για τη διακόσμηση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ μέχρι να αφρατέψει και στη συνέχεια προσθέτουμε τα αυγά και το μέλι.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα στερεά (αλεύρι και μπαχάρια).
- Αναμιγνύουμε καλά τα δύο μίγματα και τα χωρίζουμε σε 2 μέρη.
- Τοποθετούμε τη ζύμη τυλιγμένη σε μεμβράνη στο ψυγείο για 1 ώρα.
- Ανοίγουμε τη ζύμη σαν φύλλο και με κουπ-πατ φτιάχνουμε τα σχήματα που επιθυμούμε. Αν θέλουμε προσθέτουμε στη μέση μισό αμύγδαλο για διακόσμηση.
- Τα βάζουμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 12 με 15 λεπτά.
- Τα αφήνουμε να κρυώσουν και αν θέλουμε τα διακοσμούμε με ζαχαρόπαστα.



ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

της Λιλίκας

ΥΛΙΚΑ:

Σιμιγδάλι ψιλό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 105 γρ. (1 & 1/2 κούπα)

Αυγά: 6

Γάλα: 4 & 1/2 ποτήρια γάλα

Ζάχαρη: 1 & 1/2 ποτήρι

Βούτυρο φρέσκο: 5 κουτ. της σούπας (ή 3 κουτ. φρέσκο

βούτυρο και 2 κουτ. στακοβούτυρο)

Φύλλα κρούστας: 12 φύλλα (~500 γρ.)

Βανίλια: 1

Φλούδα από πράσινο λεμόνι: 1

Για την επάλειψη των φύλλων: 2 κουτ. της σούπας φρέσκο

βούτυρο λιωμένο και ανακατεμένο με λίγο ραφινέ λάδι

ΥΛΙΚΑ για το σιρόπι:

Ζάχαρη: 2 ποτήρια

Νερό: 1 ποτήρι

Λεμόνι: 1 κουταλάκι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών με ένα ποτήρι ζάχαρης πολύ καλά.
- Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε τα ασπράδια με την υπόλοιπη ζάχαρη.
- Βάζουμε όλα τα υλικά σε μία κατσαρόλα και τα αφήνουμε να πάρουν μια βράση, ανακατεύοντας συνέχεια με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι η μάζα να γίνει κρέμα.
- Την αφήνουμε να κρυώσει και αφαιρούμε τη φλούδα λεμονιού.
- Σε ένα ταψί Νο 34 βάζουμε 6 φύλλα κρούστας και τα βουτυρώνουμε ένα-ένα καλά.
- Ρίχνουμε την κρύα κρέμα και βάζουμε από πάνω 6 φύλλα κρούστας βουτυρωμένα ένα-ένα.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα στους 180°C.
- Αφού κρυώσει, ρίχνουμε από πάνω το ζεστό σιρόπι που έχουμε ετοιμάσει βράζοντας όλα τα υλικά επί 15 λεπτά.



ΜΗΛΟΠΙΤΑ

αναποδογυριστή

ΥΛΙΚΑ για τη βάση

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Όλες τις Χρήσεις: 1 & 1/2 κύπτα

Μπέικιν πάουντερ: 3 κουταλάκια

Αυγά: 5

Ζάχαρη: 1 κύπτα

Βανίλια: 1

ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση

Μήλα σε φέτες: 4-5

Βούτυρο: 125 γρ.

Ζάχαρη: 1 κύπτα

Καρύδια, κανέλα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Για να φτιάξουμε τη γέμιση, σε μια μεγάλη στρογγυλή φόρμα βάζουμε το βούτυρο και τη ζάχαρη να λιώσουν στο φούρνο για λίγο.
- Κόβουμε τα μήλα σε ροδέλες (πάχους 1-1,5 εκ.), τις στρώνουμε ομοιόμορφα στο ταψί και πασπαλίζουμε με κανέλα, ενώ στα κενά βάζουμε τα καρύδια κομμένα σε μεγάλα κομμάτια.
- Για τη βάση, αρχικά χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και στη συνέχεια ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν και τη βανίλια και τα προσθέτουμε στα αυγά.
- Όταν το μίγμα ομογενοποιηθεί το προσθέτουμε πάνω από τα μήλα.
- Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά περίπου.
- Αναποδογυρίζουμε σε πιπέτα και αφήνουμε λίγη ώρα πριν το σερβίρισμα ώστε η βάση να απορροφήσει τα υγρά.





Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr

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



Γράβουν γενιές και γενιές

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης
Εκτέλεση συνταγών: Ρέα Μανουσάκη, Αθηνά Χρυσοχεράκη, Μαρία Μασσαμάκη

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ έχουν πιστοποιηθεί
από την ΤΥΝ Hellas για τη διάθεση
αλεύρων ελληνικής άλεσης,
σύμφωνα με την προδιαγραφή
του Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών
της Ελλάδας.



Πιστοποιημένο από την ΤΥΝ HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή
του Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδας

ΓΑΣΤΡΙΝ

το αρχαίο γλύκισμα της Κρήτης

ΥΛΙΚΑ

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Κρητικό Φύλλο και Πίτες: 500γρ.

Νερό: 1 κούπα

Ελαιόλαδο: 4 κουταλιές

Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Χυμός λεμονιού: από 1 λεμόνι

Σουσάμι καβουρνισμένο: 100 γρ.

ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση

Καρύδια κοπανισμένα: 300 γρ.

Φουντούκια κοπανισμένα: 300 γρ.

Αμύγδαλα καβουρνισμένα και κοπανισμένα: 300 γρ.

Σουσάμι καβουρνισμένο και κοπανισμένο: 100 γρ.

Παπαρουνόσπορος: 100 γρ.

Πιπέρι: 2 γρ. (1/2 κουταλάκι)

Μέλι: 1/2 ποτήρι

ΥΛΙΚΑ για το σιρόπι

Ζάχαρη: 1 κούπα

Νερό: 1/2 κούπα

Πετιμέζι: 1/2 κούπα

Μέλι: 1/2 κούπα

Χυμός λεμονιού: 2 κουταλιές

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά για το φύλλο μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη, τη χωρίζουμε στα τρία και την ανοίγουμε με τον πλάστη.
- Ανακατεύουμε καλά τα υλικά της γέμισης και τα χωρίζουμε στα δύο.
- Σε ένα λαδωμένο ταψί στρώνουμε ένα φύλλο και προσθέτουμε την μισή γέμιση.
- Στρώνουμε και το δεύτερο φύλλο και προσθέτουμε την υπόλοιπη γέμιση και σκεπάζουμε με το τρίτο φύλλο.
- Βρέχουμε το φύλλο με λίγο νερό, πασπαλίζουμε με σουσάμι και χαράζουμε σε ρόμβους.
- Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για μισή ώρα.
- Ετοιμάζουμε το σιρόπι και όταν κρυσώσει λίγο το γλυκό το περιχύνουμε.



ΤΥΡΟΠΙΤΕΣ

ΟΠΙΤΙΚΕΣ

ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη

Φαρίνα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 500 γρ. (1 πακέτο)

Βούτυρο: 115 γρ. (1/2 κούπα)

Ελαιόλαδο: 120 γρ. (1/2 κούπα)

Γιαούρτι: 150 γρ. (1/2 κούπα)

Κρόκος αυγού: 1

Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση

Φέτα τριμμένη: 250 γρ. (2 κούπες)

Γραβιέρα: 100 γρ. (1 κούπα)

Κρέμα γάλακτος: 45 γρ. (3 κουταλιές)

Αυγά: 2

Ασπράδι αυγού: 1

Μια πρέζα πιπέρι

Κρόκος αυγού: 1 για άλειμμα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κοσκινίζουμε τη φαρίνα με το αλάτι.
- Προσθέτουμε το βούτυρο και το λάδι και τρίβουμε καλά με τα χέρια μας.
- Προσθέτουμε το κρόκο και το γιαούρτι και ζυμώνουμε.
- Πλάθουμε τη ζύμη σε μπάλα, την σκεπάζουμε και την βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
- Ανοίγουμε φύλλο με πάχος 2 χιλ. και κόβουμε στρογγυλά φύλλα διαμέτρου 10 εκ.
- Ανακατεύουμε καλά τα υλικά της γέμισης και βάζουμε μια κουταλιά σε κάθε φύλλο.
- Διπλώνουμε στα δύο και πατάμε τις άκρες με τα δάκτυλα για να κολλήσουν.
- Της βάζουμε στην λαμαρίνα, της αλείφουμε με κρόκο και τις ψήνουμε στους 180°C για 35-40 λεπτά.



ΚΙΣ ΛΟΡΕΝ

αυθεντική

ΥΛΙΚΑ για τη βάση:

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Σκληρό: 270 γρ.

Βούτυρο παγωμένο: 150 γρ. σε κύβους

Αλάτι: 2,5 γρ. (1/2 κουταλάκι)

Νερό παγωμένο: 30 γρ. (2 κουταλιές)

ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση:

Γραβιέρα τριμμένη: 50 γρ.

Γραβιέρα σε κυβάκια: 50 γρ

Καπνιστό μπέικον: 200 γρ. κομμένο σε κυβάκια

Κρέμα γάλακτος: 200 γρ.

Τυρί Κρέμα: 200 γρ.

Αυγά: 3

Λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα μπολ, βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι, το βούτυρο και τα ζυμώνουμε, μέχρι να μοιάζουν με χονδρά ψίχουλα. Προσθέτουμε σταδιακά το νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ελαφρώς το ταψί. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Στρώνουμε με το χέρι τη ζύμη στο ταψί, έτσι ώστε να καλύπτει και τα πλάγια. Την τρυπάμε παντού με το πιρούνι και την μισοψήνουμε στο φούρνο για 15-20 λεπτά.
- Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε την κρέμα, το τυρί κρέμα μαζί με τα αυγά, το τριμμένο μοσχοκάρυδο και το αλατοπίπερο.
- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και σοτάρουμε το μπέικον. Σουρώνουμε και στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί.
- Τοποθετούμε το μπέικον και τη γραβιέρα σε κύβους στο εσωτερικό της τάρτας και από πάνω αδειάζουμε το μίγμα της γέμισης.
- Πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη γραβιέρα και ψήνουμε την Κίς Λορέν στο μεσαίο ράφι του φούρνου 180°C για 45 λεπτά.



ΚΑΛΤΣΟΝΕ

ΟΠΙΤΙΚΟ

ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη

Μίγμα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Πίτσα: 300 γρ. (1/3 πακέτου)

Μίγμα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Χωριάτικο Ψωμί: 200 γρ. (1/5 πακέτου)

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

Ντομάτες: 4 ώριμες ξεφλουδισμένες και πολτοποιημένες

Ζάχαρη: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

Αλάτι, πιπέρι

ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση

Τριμμένο τυρί: 2 κούπες

Μανιτάρια ψιλοκομμένα: 1/3 κούπας

Ντοματίνια κομμένα στη μέση: 1/3 κούπας

Πιπεριά πράσινη: 1

Μπέικον ψιλοκομμένο: 5 φέτες



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε μία κατσαρόλα τσιγαρίζουμε το σκόρδο και ρίχνουμε τις πολτοποιημένες ντομάτες, αλάτι, πιπέρι και βασιλικό. Αφήνουμε να βράσει για 5 λεπτά και αφήνουμε τη σάλτσα να κρυώσει.
- 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 μπέικον, τα ντοματίνια, τις πιπεριές και τα μανιτάρια στο μισό μέρος του ζυμαριού.
- Σκεπάζουμε το κάθε ζυμάρι ώστε να γίνει μισοφέγγαρο και με ένα πιρούνι πατάμε καλά τις άκρες.
- Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10-15 λεπτά.



ΠΑΞΙΜΑΔΙ

κρητικό

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Ψωμί Ολικής Άλεσης: 500 γρ.

Νερό (χλιαρό): 340 γρ. (1 & ½ κούπες)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Βάζουμε το αλεύρι σε λεκάνη και προσθέτουμε το χλιαρό νερό.
- Ζυμώνουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη και να μην κολλάει.
- Αφήνουμε το ζυμάρι σκεπασμένο σε ζεστό περιβάλλον για μία ώρα.
- Φτιάχνουμε κορδόνια ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα που θέλουμε να έχουν τα παξιμάδια μας.
- Με μία σπάτουλα χαράζουμε βαθιά τα κορδόνια για να φτιάξουμε ντάκουσ ή ενώνουμε τα κορδόνια για να φτιάξουμε κουλούρες.
- Διαχωρίζουμε τα παξιμάδια και τα αφήνουμε σκεπασμένα σε ζεστό περιβάλλον να φουσκώσουν.
- Ψήνουμε στους 200°C, για 50 λεπτά περίπου.
- Αφήνουμε αρκετές ώρες ώστε να κρυώσουν εντελώς και τα ξαναβάζουμε στο φούρνο.
- Ψήνουμε στους 150°C, για 30 λεπτά ακόμα.

