



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

ΣΥ
ΝΤΑ
ΧΕΣ
συλλογή Κ'

ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΣΟΥ & ΕΚΛΕΡ

ΥΛΙΚΑ

Αλεούρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Σκληρό: 200 γρ. (1 & 1/3 κούπα)

Νερό (χλιαρό): 200 γρ. (5/6 κούπα)

Γάλα πλήρες αγελαδινό

ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ (χλιαρό): 200 γρ. (5/6 κούπα)

Βούτυρο: 100 γρ. (1/2 κούπα)

Αυγό: 5-6 (250 - 300 γρ.)

Αλάτι: 1 πρέζα

Ζάχαρη: 1 πρέζα

Tip: μπορείτε να προσθέσετε τριμμένο μοσχοκάρυδο

- Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, το γάλα, το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αλάτι και τα αφήνουμε να βράσουν.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι στο μίγμα και ανακατεύουμε καλά μέχρι να σφίξει η ζύμη και να μαζεύετε στην κουτάλα μας.
- Μεταφέρουμε το μίγμα σε ένα γυάλινο μπολ και το αφήνουμε να σταθεί.
- Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά μέχρι να ενωθούν στην ζύμη (αναλόγως το μέγεθος των αυγών μπορεί να χρειαστούμε 5 ή 6).
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στις 220°C. Βουτυρώνουμε μια λαμαρίνα ή στρώνουμε λαδόκολλα.
- Βάζουμε την ζύμη σε κορνέ και φτιάχνουμε μπιστουνάκια 8 εκ. για τα εκλέρ και ροζέτες (στο μέγεθος μισού αυγού) για τα σου.
- Ψήνουμε για 10 λεπτά περίπου και στη συνέχεια με λίγο ανοιχτή την πόρτα για άλλα 5 λεπτά.

Προσοχή: Δεν τα αφαιρούμε από το φούρνο αν δεν τα ελέγξουμε. Για να είμαστε σίγουροι ότι είναι ψημένα πρέπει να κόψουμε ένα στη μέση. Το εσωτερικό πρέπει να είναι κενό και τελείως στεγνό, διαφορετικά συνεχίζουμε το ψήσιμο για λίγα ακόμα λεπτά!



ΒΑΣΗ ΓΙΑ

ΣΑΒΟΥΑΓΙΑΡ

ΥΛΙΚΑ

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Μαλακό: 100 γρ. (2/3 κούπα)

Κρόκοι Αυγών: 4

Ασπράδι Αυγών: 4

Ζάχαρη: 125 γρ. (1/2 κούπα)

Μπέικιν Πάουντερ: 50 γρ. (3 κουταλιές)

Άχνη Ζάχαρη: 60 γρ. (4 κουταλιές)

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C
- Χτυπάμε τους κρόκους με το 1/3 της ζάχαρης.
- Χτυπάμε τα ασπράδια να γίνουν μαρέγκα και στο τέλος προσθέτουμε την υπόλοιπη ζάχαρη και το μπέικιν.
- Ανακατεύουμε απαλά τους κρόκους με τα ασπράδια.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά.
- Στρώνουμε λαδόκολλα στο ταψί.
- Μεταφέρουμε το μίγμα σε ένα κορνέ και φτιάχνουμε μπιστουνακια 8 εκ.
- Ψήνουμε για 12-15 λεπτά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα πασπαλίζουμε με την άχνη ζάχαρη.



ΣΤΟΛΕΝ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Τσουρέκι: 1 πακέτο

Μαγιά φρέσκια: 100 γρ.

Γάλα ελαφρύ αγελαδινό ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ (χλιαρό): 3/8 λίτρου

Ζάχαρη: 100 γρ. (2/5 κούπα)

Αυγά: 2

Βανίλια: 1

Ξύσμα λεμονιού: 1 (από 1 λεμόνι)

Αλάτι: 2,5 γρ. (1/2 κουταλάκι)

Βούτυρο: 400 γρ. (2 κούπες)

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Τσουρέκι: 200 γρ. (1&1/4 κούπα)

Σταφίδες: 350 γρ. (2 κούπες)

Αμύγδαλα (ασπρισμένα και ψιλοκομμένα): 100 γρ. (1/2 κούπα)

Διάφορα φρούτα γλασαρισμένα (λεμόνι/πορτοκάλι): 150 γρ. (1 κούπα)

Ρούμι: 1 σφηνάκι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΤΟΛΙΣΜΑ

Βούτυρο: 150 γρ. (3/4 κούπα)

(για την επάλειψη όταν ψηθεί το στόλεν)

Άχνη Ζάχαρη: 150 γρ. (1 κούπα για στόλισμα)

- Σε μια λεκάνη βάζουμε το αλεύρι και κάνουμε λακούβα στη μέση.
- Διαλύουμε την μαγιά με λίγη ζάχαρη και το γάλα και τα βάζουμε στην λακούβα και σκεπάζουμε με αλεύρι. Αφήνουμε για 20 λεπτά.
- Χτυπάμε την υπόλοιπη ζάχαρη με τα αυγά την βανίλια, το ξύσμα λεμονιού και το αλάτι.
- Ανακατεύουμε τα δύο μίγματα μαζί και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 40 λεπτά.
- Ανακατεύουμε το βούτυρο με το αλεύρι και μετά με το άλλο μίγμα και πάλι αφήνουμε 30 λεπτά.
- Ξεπλύνουμε σε καυτό νερό τις σταφίδες και τις ανακατεύουμε με τα αμύγδαλα και τα ζελοποιημένα φρούτα.
- Προσθέτουμε το ρούμι και τα αφήνουμε μέχρι να τραβήξει.
- Ανακατεύουμε τα δύο μίγματα και αφήνουμε πάλι να ξεκουραστούν για 30 λεπτά.
- Χωρίζουμε το μίγμα στα δύο και φτιάχνουμε δύο μπαστούνια και τα αφήνουμε για 20 λεπτά να φουσκώσουν.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις 200°C για 1 ώρα και 30 λεπτά να ψηθούν.
- Όταν βγουν από το φούρνο τα αλείφουμε με το βούτυρο και τα πασπαλίζουμε με την άχνη ζάχαρη.



ΚΕΙΚ ΜΕ ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΥΛΙΚΑ

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Κέικ και Μάφιν: 800 γρ.
Νερό: 100 γρ. (2/5 κούπα)
Χυμός πορτοκάλι CRETA FRESH: 100 γρ. (2/5 κούπα)
Ελαιόλαδο ΡΑΦΙΝΕ ΑΒΕΑ: 170 γρ. (3/4 κούπα)
Διάφορα φρούτα γλασαρισμένα: 300 γρ. (1 & 1/2 κούπα)
Κονιάκ: 30 γρ. (2 κουταλιές)

- Ανακατεύουμε σε ένα μπόλ τα γλασαρισμένα φρούτα με το κονιάκ και τα αφήνουμε για 15 λεπτά.
- Στην συνέχεια ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη.
- Τοποθετούμε σε φόρμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170-180°C για περίπου 50 λεπτά.



ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

ΥΛΙΚΑ

Σιμιγδάλη φιλό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 130 γρ. (1 κούπα)

Γάλα πλήρες Κατοικίσιο

ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ: 1.750 γρ. (7 κούπες)

Ζάχαρη: 200 γρ. (1 κούπα)

- Σε μια κατσαρόλα βάζουμε την ζάχαρη με το γάλα να ζεσταθεί και να λιώσει η ζάχαρη.
- Στην συνέχεια ρίχνουμε το σιμιγδάλη και ανακατεύουμε καλά μέχρι να πάρει μία βράση.
- Προσθέτουμε σε μπουλόνια ή φόρμες και αφήνουμε να κρυώσει.
- Σερβίρουμε με γλυκό του κουταλιού βύσσινο ή με κανέλα.



Συνταγή: Ειρήνη Μαυρολέων





Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr

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



Γράθουν γενιές και γενιές

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης
Εκτέλεση συνταγών: Ρέα Μανουσάκη, Γεωργία Ματσαμάκη
Food Styling: Γεωργία Ματσαμάκη

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



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

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

ΥΛΙΚΑ

Αλεύρι για Τηγάνισμα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 500 γρ. (1/2 πακέτο)
Κολοκύθα: 500 γρ. καθαρισμένη και τριμμένη (3 & 1/3 κούπες)
Κρεμμύδι: 1 Ξερό τριμμένο
Πράσο: 1/2

Φρέσκα κρεμμυδάκια: 3 ψιλοκομμένα

Δυόσμος: 40 γρ. (2 κουταλιές)

Βούτυρο: 30 γρ. (2 κουταλιές)

Αυγό: 1 χτυπημένο

Γραβιέρα Κρήτης: 40 γρ. (2 κουταλιές)

Φρυγανιά τριμμένη: 100 γρ. περίπου (1/2 κούπα)

Αλάτι - Πιπέρι

Ελαιόλαδο Ραφινέ ΑΒΕΑ για το τηγάνισμα



- Σε ένα μπόλ τρίβουμε την κολοκύθα και το κρεμμύδι, προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια, το δυόσμο και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε τη μαργαρίνη, το αυγό και την Γραβιέρα.
- Ανακατεύουμε πολύ καλά και αλατοπιπερώνουμε το μίγμα.
- Στην συνέχεια προσθέτουμε όση φρυγανιά χρειαζόμαστε (σιγά-σιγά) έως ότου σφίξει το μίγμα.
- Πλάθουμε τους κεφτέδες και τους αλευρώνουμε.
- Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο ραφινέ στο τηγάνι και βουτάμε τους κεφτέδες. Τηγανίζουμε για 2 λεπτά από κάθε πλευρά.
- Τους στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί.



ΨΟΜΙ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Μίγμα για ψωμί ολικής άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ ή

Μίγμα για χωριάτικο ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 600 γρ. (4 κούπες)

Ορεινό ΚάστανΟ Κρήτης

(καθαρισμένα και βρασμένα τα κάστανΑ): 175 γρ. (1 κούπα)

Νερό: 200 γρ. (1 κούπα)

Ελαιόλαδο Εξαιρετικά Παρθένο ΑΒΕΑ: 1/2 κούπα

Ζάχαρη: 100 γρ. (1/2 κούπα)

- Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε το μίγμα με την ζάχαρη προσθέτοντας νερό μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τα βρασμένα κάστανΑ ανακατεύοντας διαρκώς και συμπληρώνουμε με το μίγμα αν χρειασθεί.
- Πλάθουμε το ζυμάρι στο σχήμα που θέλουμε και αφήνουμε να ξεκουραστεί σε ζεστό μέρος, σκεπασμένο για περίπου μία ώρα.
- Αλείφουμε με νερό και ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 40 λεπτά.



ΤΑΡΤΑ

ΜΕ
ΓΛΥΚΟΚΟΛΟΚΥΘΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

Αλεύρι για κρητικό φύλλο και πίτες ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 250 γρ.

Βούτυρο: 125 γρ. (1/2 πακέτο)

Γιαούρτι στραγγιστό ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ: 100 γρ. (1/2 κούπα)

Αυγό: 1

Αλάτι: 2,5 γρ. (1 κουταλάκι)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Κολοκύθα χοντροτριμμένη: 500 γρ. (3 & 1/3 κούπες)

Κρεμμύδια ψιλοκομμένα: 1

Πράσα ψιλοκομμένα: 1

Καρότο τριμμένο: 1

Ελαιόλαδο Εξαιρετικά παρθένο ΑΒΕΑ: 60 γρ. (1/4 κούπα)

Φέτα: 250 γρ.

Γάλα πλήρες αγελαδινό ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ: 60 γρ. (1/4 κούπα)

Άνθο ψιλοκομμένα: 60 γρ. (1/2 κούπα)

Αυγά: 2

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το φύλλο μέχρι να γίνει μια ελαστική ζύμη. Την βάζουμε σε σελοφάν και την αφήνουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά.
- Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι και τσιγαρίζουμε το πράσο και το κρεμμύδι και στην συνέχεια την κολοκύθα με το καρότο μέχρι να μαραθούν. Αλατοπιπερώνουμε.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την γέμιση με το τυρί.
- Χτυπάμε το γάλα με τα αυγά και τα προσθέτουμε στην γέμιση.
- Ανοίγουμε με τον πλάστη το φύλλο της τάρτας και το τοποθετούμε σε μια καλά λαδωμένη ταρτιέρα. Την τρυπάμε ελαφρά με ένα πιρούνι.
- Προσθέτουμε την γέμιση της τάρτας και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 170°C για 35-40 λεπτά μέχρι να ροδίσει η τάρτα.



ΠΙΤΣΑ

ΜΕ
ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

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

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

Ελαιόλαδο Εξαιρετικά Παρθένο ΑΒΕΑ: 35 γρ. (2 & 1/2 κουταλιές)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

Ντομάτες: 8 ντομάτες

Τυρί σε φέτες: 100 γρ.

Αντζούγιες σε ελαιόλαδο: 10 τμχ

Ρίγανη: 7 γρ. (1&1/2 κουταλάκι)

Ελαιόλαδο Εξαιρετικά Παρθένο ΑΒΕΑ: 3 κουταλιές

- 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.
- Αφαιρούμε την φλούδα της τομάτας και την κόβουμε στην μέση και τις απλώνουμε πάνω στην πίτσα.
- Απλώνουμε το τυρί και τις αντζούγιες, πασπαλίζουμε με ρίγανη και ραντίζουμε με ελαιόλαδο.
- Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20-30 λεπτά.



ΜΠΡΕΤΖΕΛ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για όλες τις χρήσεις: 800 γρ.

Μαγιά φρέσκια: 25 γρ.

Αλάτι: 25 γρ.

Γάλα πλήρες αγελαδινό ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ (χλιαρό): 1/4 λίτρου (1κούπα)

Βούτυρο: 50 γρ. (1/4 κούπα)

Αυγά: 1

Κρόκος αυγού: 1

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΒΟΥΤΗΓΜΑ

Μαγειρική Σόδα: 45 γρ. (3 κουταλιές)

Νερό: 1 λίτρο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΤΟΝΙΣΜΑ

Αλάτι χοντρό: 30 γρ. (2 κουταλιές)



- Σε μια λεκάνη βάζουμε το αλεύρι, πασπαλίζουμε το αλάτι και κάνουμε μια λακούβα.
- Διαλύουμε την μαγιά με το γάλα και τα βάζουμε στην λακούβα και σκεπάζουμε με αλεύρι. Αφήνουμε για 15 λεπτά.
- Στην συνέχεια ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί.
- Αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
- Χωρίζουμε την ζύμη σε 20 ίσα μέρη και φτιάχνουμε φτίλια.
- Δίνουμε στα μπρέτσελ το σχήμα που θέλουμε.
- Βράζουμε το νερό με την σόδα και βουτάμε το κάθε μπρέτσελ για 30 δευτερόλεπτα.
- Τα βάζουμε στο ταψί, χαράσσουμε από την μια πλευρά, πασπαλίζουμε με χοντρό αλάτι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (190°C) για 20-25 λεπτά περίπου.



Βέρο Κρητικό



ΜΥΛΑΔΙ
ΚΡΗΤΗΣ



καταικίσιο
γάλα



γάλα
αγελάδος



ΒΕΡΟ
ΚΡΗΤΙΚΟ



Το Βέρο Κρητικό
έρχεται κοντά σας με
ανανεωμένη εμφάνιση και νέα προϊόντα,
αλλά πάντα με προσήλωση στις αγνές πρώτες
ύλες, την υψηλή ποιότητα και την τεχνογνωσία.