

Μέσα από την εμπειρία μου
τόσο στο εξωτερικό όσο και στην Ελλάδα
έμαθα ότι όταν κάνει κάποιος σιδήριστε με αγάπη,
μεράκι και σεβασμό μόνο επιτυχίες μπορεί να έχει.

Αυτό ακριβώς αποδεικνύουν περίτρανα και οι **Μύλοι Κρήτης** με
τα προϊόντα τους που δεκαετίες τώρα είναι πλάι μας τόσο επαγγελματικά
όπως και ιδιωτικά, πάντα με σεβασμό στην παράδοσή μας αλλά και
βλέποντας μπροστά με καινούρια πρωτοποριακά προϊόντα.

Ένα μεγάλο ευχαριστώ στους **Μύλους Κρήτης**
που μου δώσανε την ευκαιρία να παρουσιάσω μερικές συνταγές
χρησιμοποιώντας τα εξαιρετικά προϊόντα τους.

Εύχομαι το 2017 να είναι μια δημιουργική, ευτυχισμένη
και γεμάτη υγεία χρονιά!

Ιωάννης Καλούτσας
Head Chef

ΟΙ ΣΕΦ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΥΛΛΟΓΗ Δ'

ΒΕΡΟΛΙΝΕΖΙΚΑ ΝΤΟΝΑΤΣ

ΥΛΙΚΑ

Για 20 τεμάχια

30 γρ. μαγιά

250 ml Γάλα Πλήρες Βέρο Κρητικό (Καταικίσιο ή Αγελαδινό)

540 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

50 γρ. μαργαρίνη

2 αυγά

1 πρέζα αλάτι

100 γρ. ζάχαρη

4 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Λεμόνι BIOXYM

100 γρ. μαρμελάδα της αρεσκείας σας

2 ασπράδια αυγών

50 γρ. άχνη ζάχαρη

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ για το τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τη μαγιά με το χλιαρό γάλα ώσπου να αναμειχθεί καλά.

Τοποθετούμε το αλεύρι, το αλάτι, τη μαργαρίνη και τα αυγά στο κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε στην χαμηλή σκάλα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το αιθέριο έλαιο. Σιγά σιγά προσθέτουμε και το γάλα με τη μαγιά. Ανακατεύουμε ώσπου η ζύμη να αποκαλλίεται από τα τοιχώματα του μίξερ. Σε ένα αλευρωμένο μπολ τοποθετούμε τη ζύμη, τη σκεπάζουμε με ένα πανί και την αφήνουμε να φουσκώσει για 30 λεπτά.

Σε μια αλευρωμένη επιφάνεια ζυμώνουμε ελάχιστα την ζύμη και ανοίγουμε ένα φύλλο πάχους περίπου 3-4 χιλιοστά. Με την βοήθεια ενός φλιτζανιού κόβουμε πιτάκια. Στη μέση από τα μισά τοποθετούμε 1 κουταλιά γλυκού μαρμελάδα. Αλείφουμε με τα ασπράδια και κλείνουμε με τα υπόλοιπα μισά πιέζοντας καλά τις άκρες. Τα τοποθετούμε σε αντικαλλητικό χαρτί, τα πιέζουμε ελαφρά προς τα κάτω και τα σκεπάζουμε με ένα πανί για 15 λεπτά να φουσκώσουν σε θερμοκρασία δωματίου.

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι και με τη βοήθεια μιας τρυπητής κουτάλας βουτάμε τις μπάλες. Τηγανίζουμε και από τις 2 πλευρές. Αφήνουμε τα ντόνατς να στραγγίσουν σε απορροφητικό χαρτί.

Κατόπιν τα πασπαλίζουμε με την άχνη ζάχαρη.



ΓΙΑΟΥΡΤΟΠΙΤΑ ΖΕΒΡΑ

Για ταψί 26 cm

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ:

250 γρ. Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

125 γρ. ζάχαρη

125 γρ. βούτυρο

1 αυγό

1/2 κουταλάκι γλυκού μπέικιν πάουντερ

1 βανίλια

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

125 γρ. βούτυρο

5 αυγά

250 γρ. ζάχαρη

750 γρ. Γιαούρτι Στραγγιστό Βέρο Κρητικό

1 κουταλιά σούπας κακάο σκόνη

6 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Πορτοκάλι ΒΙΟΧΥΜ

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Βάζουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη στο μίξερ και ανακατεύουμε καλά με το φτερό.

Απλώνουμε το ζυμάρι σε βουτυρωμένη φόρμα διαμέτρου 28 εκατοστών

και ανοίγουμε πιέζοντας να καλυφθούν και τα τοιχώματα του.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C.

Βάζουμε όλα τα υλικά για τη γέμιση στο μίξερ,

εκτός από το κακάο και ανακατεύουμε καλά με το σύρμα.

Κρατάμε το ¼ από τη γέμιση στην οποία προσθέτουμε το κακάο.

Ρίχνουμε στο κέντρο της φόρμας το μισό μείγμα και από

πάνω το μισό μείγμα με το κακάο.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και κουνάμε ελαφρά

την φόρμα να απλωθεί το μείγμα.

Ψήνουμε στους 160°C για 60 λεπτά.



ΜΠΡΙΟΣ ΓΕΜΙΣΤΑ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

30 γρ. μαγιά ξηρή

125 γρ. ζάχαρη

125 γρ. βούτυρο

1 αυγό

1 κρόκο αυγού

1 πρέζα αλάτι

5 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Λεμόνι ΒΙΟΧΥΜ

200 γρ. Γάλα Πλήρες Βέρο Κρητικό (Καταικίσιο ή Αγελαδινό)

Για τη γέμιση μαρμελάδα βερίκοκο

Για το γαρνίρισμα άχνη ζάχαρη

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Αφήνουμε το βούτυρο για κάμποσο διάστημα εκτός ψυγείου να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αυγό, τον κρόκο αυγού, το αλάτι, το αιθέριο έλαιο και τη μαγιά και ανακατεύουμε καλά με το φτερό προσθέτοντας αργά και το γάλα. Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε για ½ ώρα να ξεκουραστεί και να φουσκώσει.

Κατόπιν, πλάθουμε ρολά με το ζυμάρι διαμέτρου περίπου 5 πόντων και κόβουμε κομμάτια με μήκος άλλους 5 πόντους. Τα κομμάτια τα πλάθουμε στρογγυλά και τέλος τα πατικωνούμε. Στη μέση κάθε κομματιού βάζουμε τη μαρμελάδα βερίκοκο.

Τα κλείνουμε και τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί με το κλείσιμο προς τα κάτω. Ψήνουμε στους 180 - 200°C για 20 - 25 λεπτά. Όταν κρυώσουν τα πασπαλίζουμε με την άχνη.



ΠΑΝΚΕΙΚ ΜΕ ΜΥΡΤΙΛΑ

ΥΛΙΚΑ

1 αυγό

50 γρ. Γιαούρτι Στραγγιστό Ελαφρύ Βέρο Κρητικό

200 ml Γάλα Αγελάδος Ελαφρύ Βέρο Κρητικό

50 γρ. πουρές μήλο

30 γρ. ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 βανίλια

350 γρ. Μίγμα για Κέικ ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

4 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Πορτοκάλι ΒΙΟΧΥΜ

100 γρ. μύρτιλα φρέσκα ή μαρμελάδα

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ για το τηγάνισμα

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ανακατεύουμε το αυγό, το γάλα, το γιαούρτι, το αλάτι, τον πουρέ μήλου, την βανιλίνη, το μίγμα κέικ και το αιθέριο έλαιο σε ένα λείο κυλό.

Σε ένα αντικολητικό τηγάνι τηγανίζουμε τα πανκέικ από την μια πλευρά.

Ρίχνουμε λίγα μύρτιλα από πάνω και τα γυρνάμε να τηγανιστούν και από τις 2 πλευρές.

Σερβίρουμε με άνηθ ζάχαρη ή κάποιο σιρόπι της αρεσκείας μας.



ΣΑΜΑΛΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΣΑΜΑΛΙ:

750 γρ. Πασούρτι Στραγγιστό Βέρο Κρητικό (αφήστε το 2 ώρες εκτός ψυγείου)

350 γρ. Ζάχαρη

2 κ.γ. σόδα σκόνη

150 γρ. Χυμός Πορτοκάλι Creta Fresh

30 γρ. λικέρ μαστίχας Χίου

60 γρ. αμύγδαλο πούδρα

60 γρ. ινδοκάρυδο τριμμένο

500 γρ. Σιμιγδάλι Χονδρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Βούτυρο για καλό άλειμμα ταψιού

Ινδοκάρυδο για πασπάλισμα

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ:

½ κιλό νερό

1 κιλό ζάχαρη

Λίγο ξύσμα λεμονιού

4-5 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Λεμόνι BIOXYM

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μία λεκάνη ανακατεύουμε το γιαούρτι με τη ζάχαρη. Αραιώνουμε τη σόδα με 50 γρ. χυμό και τα ρίχνουμε στη λεκάνη. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά ανακατεύοντας μέχρι να ενωθούν μεταξύ τους. Βουτυρώνουμε πολύ καλά (να περισσεύει το βούτυρο), ένα ταψί και ψήνουμε το σάμαλι στους 170°C για 30-40 λεπτά (ελέγξτε το αν ρόδισε καλά).

Φτιάχνουμε το σιρόπι με τα υλικά του βράζοντάς τα για 10-15 λεπτά.

Καυτό όπως βγει το γλυκό το χαράζουμε με μαχαίρι που συχνά βουτάμε σε καυτό νερό.

Περιχύνουμε με το επίσης καυτό σιρόπι. Πασπαλίζουμε με το ινδοκάρυδο.



Βέρο Κρητικό

Γαλακτοκομικά προϊόντα

Γάλα αγελάδος
Πλήρες 3,5%



Γάλα αγελάδος
Ελαφρύ 1,5%

Κατσίκισιο γάλα
Πλήρες 3,5%



Κατσίκισιο γάλα
Ελαφρύ 1,5%

Στραγγιστό γιαούρτι
Πλήρες 7%



Κατσίκισιο γιαούρτι 4%

Στραγγιστό γιαούρτι
Ελαφρύ 2%





Αλεύρι ολικής από
δίκκοκο σιτάρι
βιολογικής καλλιέργειας



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



πράθουν γενιές και γενιές

**Οικογενειακές δημιουργίες
οικογενειακές αξίες!**

www.mills.gr

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



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



Creta fresh

Φυσιικοί χυμοί



Πορτοκάλι



Βιολογικό πορτοκάλι



10 Φρούτα
7 Βιταμίνες



Πορτοκάλι
Μήλο
Βερίκοκο



Λεμονάδα

Ζαχαρούχοι χυμοί



Πορτοκάλι



Λεμόνι



Μανταρίνι



Βύσσινο

BIOXYM

ABEA

Από το 1889 στην Κρήτη



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο
Βιολογικό



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο
Κορωνέικη
ποικιλία



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο
Τσουνάτι
ποικιλία



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο
Κολυμβάρι
Χανίων Κρήτης
Π.Ο.Π.



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο



Ελαιόλαδο



Ραφινέ



Πυρηνέλαιο



Βαλσάμικο
Σύδι



Σαμπούνι
ελαιόλαδο - μέλι



Κρέμα μαλλιών
ελαιόλαδο - μέλι



Κρέμα σώματος
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Αφρόλουτρο
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Κρεμοσάπουνο
ελαιόλαδο - λεβάντα

oliva Σαπούνια



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο - λεβάντα



Πράσινο σαπούνι
ελαιόλαδου



Πράσινο σαπούνι
ελαιόλαδου
με κουκούτσι ελιάς
και μέλι



ΤΖΟΥΛΑΜΑΣ

Για ταψί 35x22x6

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

750 γρ. Αλεύρι για Κρητικό Φύλλο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
6 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Κορωνέικη ΑΒΕΑ

1 & 1/2 κ.γ. αλάτι

400 γρ. νερό

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

150 γρ. σικώτι αρνιού φιλοκομμένο

150 γρ. συκωτάκια κότας φιλοκομμένα

200 γρ. ρύζι μπουνέ

100 γρ. σταφίδες

100 γρ. κουκουνάρι ή αμύγδαλα ή καρύδια

½ λίτρο νερό

½ ποτήρι Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Κορωνέικη ΑΒΕΑ

Αλάτι, πιπέρι

½ κ.γ. κανέλα

½ κ.γ. μοσχοκάρυδο

1 ποτήρι ζάχαρη, λίγη κανέλα

1 ποτήρι Γάλα Πλήρες Βέρο Κρητικό (Καταικίσιο ή Αγελαδινό)

Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ για το άλειμμα του ταψιού και των φύλλων

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά για την ζύμη στο μίξερ και ανακατεύουμε με το φτερό. Αφήνουμε την ζύμη ½ ώρα να ξεκουραστεί σκεπασμένη. Σοτάρουμε τα συκωτάκια με το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το νερό, όταν πάρει βράση ρίχνουμε το ρύζι, το αλάτι, πιπέρι, τα μπαχαρικά και τους ξηρούς καρπούς. Βράζουμε για περίπου 15 λεπτά. Αλείφουμε το ταψί με ελαιόλαδο. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 3 μέρη και ανοίγουμε τα φύλλα. Απλώνουμε το πρώτο στο ταψί, πασπαλίζουμε με κανέλα και ζάχαρη και στρώνουμε τη μισή γέμιση.

Σκεπάζουμε με το άλλο φύλλο, αλείφουμε με λάδι, πασπαλίζουμε με ζάχαρη και κανέλα.

Απλώνουμε την υπόλοιπη γέμιση. Σκεπάζουμε με το τελευταίο φύλλο, ραντίζουμε με ελαιόλαδο, πασπαλίζουμε με κανέλα και ζάχαρη. Ψήνουμε στους 180°C για 40 λεπτά.

Στα 20 λεπτά ψήσιματος προσθέτουμε το γάλα.



ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ

Για 10 τάρτες

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΡΤΑ:

500 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

125 γρ. βούτυρο λειωμένο

200 ml νερό

2 κρόκους αυγών

10 γρ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

400 γρ. πράσο

500 γρ. γαρίδες αποφλοιωμένες

20 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμβάρι ΑΒΕΑ

2 ml άσπρο κρασί

400 γρ. φέτα

4 αυγά

200 γρ. Γάλα Πλήρες Βέρο Κρητικό (Καταικίσιο ή Αγελαδινό)

Αλάτι, πιπέρι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για τις τάρτες αναμειγνύουμε όλα τα υλικά καλά και στο τέλος προσθέτουμε τους κρόκους. Αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί 20 λεπτά. Φορμάρουμε τις τάρτες και τις γεμίζουμε με όσπρια για να μην φουσκώσουν. Ψήνουμε για 15 λεπτά στους 170°C.

Για τη γέμιση κόβουμε το πράσο κατά μήκος και μετά κατά πλάτος σε λεπτές λωρίδες. Σοτάρουμε τις γαρίδες στο ελαιόλαδο, προσθέτουμε το πράσο, τα μπαχαρικά και σβήνουμε με το κρασί. Στραγγίζουμε το μίγμα, το ανακατεύουμε με την τριμμένη φέτα και το μοιράζουμε στις τάρτες. Ανακατεύουμε το γάλα με τα αυγά και περιχύνουμε με αυτό τις τάρτες. Ψήνουμε για 40 λεπτά στους 170°C.



ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΝΤΙΠ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ

50 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Βιολογικό ΑΒΕΑ

150 γρ. πιπεριά κόκκινη ψιλοκομμένη

100 γρ. κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο

100 γρ. κρεμμύδι φρέσκο ψιλοκομμένο

100 γρ. Αλεύρι Δίκοκκο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

2 αυγά

2 κ.γ. σάλτσα Worcestershire

1 κ.σ. μουστάρδα

1 κ.γ. Sambal Oelek

500 γρ. κοτόπουλο φιλέτο ψιλοκομμένο
Ελαιόλαδο Ραφινέ ΑΒΕΑ για το τηγάνισμα

ΓΙΑ ΤΟ ΝΤΙΠ

100 γρ. μαγιονέζα

50 γρ. Γιαούρτι Κατακίσιου Βέρο Κρητικό
5 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Λεμόνι ΒΙΟΧΥΜ

Ξύσμα από 1 λεμόνι

1 κ.γ. κάπαρη ψιλοκομμένη

2 κ.σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος

½ κ.σ. μουστάρδα

½ κ.γ. σάλτσα Worcestershire

Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ

Σοτάρουμε την πιπεριά, το ξερό κρεμμύδι και το κοτόπουλο στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Τα βάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε με προσοχή ώσπου να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το ραφινέ ελαιόλαδο. Σχηματίζουμε μπιφτεκάκια και τα τηγανίζουμε από τις 2 πλευρές ώσπου να πάρουν ένα χρυσοκαφετί χρώμα. Τοποθετούμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

ΓΙΑ ΤΟ ΝΤΙΠ

Σε ένα μπλάντερ βάζουμε όλα τα υλικά και ομογενοποιούμε.



ΨΩΜΙ ΜΕ ΑΝΗΘΟ ΚΑΙ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΜΟΥΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΒΟΤΑΝΩΝ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΨΩΜΙ

350 γρ. Μίγμα για Χωριάτικο Ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

150 γρ. Μίγμα για Ψωμί Ολικής ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

20 γρ. μαγιά ξερή

1 κ.σ. ζάχαρη

175 ml κλιάρο νερό

40 γρ. Κατσίκισιο Γασούρτι Βέρο Κρητικό

1 ματσάκι κρεμμυδάκι φρέσκο

1 ματσάκι άνηθο

1 αυγό

100 γρ. φέτα

1 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Τσουνάτη ΑΒΕΑ

Λίγο κύμινο σε σπόρους

ΓΙΑ ΤΗ ΜΟΥΣ

150 γρ. μαγιονέζα

150 γρ. Γασούρτι Στραγγιστό Βέρο Κρητικό

2 κ.σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος

2 κ.σ. άνηθος ψιλοκομμένος

2 κ.σ. κρεμμυδάκι φρέσκο ψιλοκομμένο

1 κ.σ. δυόσμος ψιλοκομμένος

Λίγο ταμπάσκο

Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΟ ΨΩΜΙ

Στον κάδο του μίξερ τοποθετούμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε με το φτερό απαλά ώσπου να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 1 ώρα. Κατόπιν την πλάθουμε πάλι ελαφρά και της δίνουμε το σχήμα που θέλουμε, είτε σε καρβέλι είτε σε ψωμάκια. Τα ψωμάκια τα ψήνουμε για 10-15 λεπτά στους 170°C.

Το ψωμί για 30 λεπτά στους 170°C.

ΓΙΑ ΤΗ ΜΟΥΣ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί.



ΜΑΦΙΝ ΠΙΤΣΑΣ

Υλικά για 30 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΦΙΝ:

550 γρ. Μίγμα για Πίτσα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
1 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Τσουνάτη ΑΒΕΑ
250 ml νερό χλιαρό
1 κ.γ. αλάτι
1 κ.γ. κοφτό ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

300 γρ. ένταμ τριμμένο
100 γρ. τυρογάλαμα τριμμένο
100 γρ. γραβιέρα τριμμένη
250 γρ. ζαμπόν ψιλοκομμένο
160 γρ. μανιτάρια Ευβοίας ψιλοκομμένα
Σάλτσα ντομάτας
Φρέσκια ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στο μπλντ του μίξερ ρίχνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το αλάτι, τα ανακατεύουμε με το φτερό μέχρι να ομογενοποιηθούν και στη συνέχεια ρίχνουμε το αλάτι και ζυμώνουμε για άλλα 5 λεπτά. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν δεν κολλάει στον κάδο του μίξερ. Σκεπάζουμε τη ζύμη με μια βρεγμένη πετσέτα και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά.

Πλάθουμε την ζύμη και ανοίγουμε στρογγυλά πιττάκια με διάμετρο 15 πόντους. Ψεκάζουμε με αντικολητικό σπρέι τα ταψάκια για τα μάφιν και τοποθετούμε τη ζύμη σε αυτά.

Αλείφουμε με την σάλτσα ντομάτας, βάζουμε λίγο από τα τυριά και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, σκεπάζοντας τα με μίγμα από τα τυριά.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15 λεπτά.

