



**ΜΥΛΟΙ  
ΚΡΗΤΗΣ**



**ΟΙ ΣΕΦ  
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ  
ΣΥΝΤΑΓΕΣ**



**ΣΥΛΛΟΓΗ Κ'**



# PIZZA

## ΥΛΙΚΑ

**500 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**300 γρ. νερό**

**40 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Κορωνέικο ΑΒΕΑ**

**8 γρ. ψιλό αλάτι**

**10 γρ. μαγιά μπίρας**

### ◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για να προετοιμάσετε τη ζύμη για την πίτσα σας, ξεκινήστε θρυμματίζοντας τη φρέσκια μαγιά μπίρας σε ένα μπολ. Προσθέστε λίγο από το νερό, ανακατέψτε το μείγμα και αφήστε το να ξεκουραστεί για λίγα λεπτά. Ρίξτε το υπόλοιπο νερό σε μια κανάτα, διαλύστε μέσα το αλάτι και προσθέστε το λάδι. Τοποθετήστε το αλεύρι και τη μαγιά σε ένα μπολ και ρίξτε την κανάτα με τα υγρά μέσα. Ξεκινήστε να ανακατεύετε τα πάντα με το χέρι.

Αφήστε το μείγμα σε μια λαδωμένη επιφάνεια εργασίας, έτσι η ζύμη δεν θα κινδυνεύσει να κολλήσει και δεν θα χρειαστεί να προσθέσετε άλλο αλεύρι. Βάλτε λίγο λάδι στα χέρια σας και αρχίστε να ζυμώνετε ξεκινώντας από τις εξωτερικές άκρες (παίρνετε το ζυμάρι και το διπλώνετε προς το κέντρο). Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές. Πλάστε μια λεία μπάλα, χωρίς σβόλους, και τοποθετήστε την σε ένα μεγάλο μπολ αλειμμένο ελαιόλαδο με λάδι. Σκεπάστε το μπολ με ένα φύλλο μεμβράνης ή ένα πανί και αφήστε ε τη ζύμη να φουσκώσει για τουλάχιστον 3 ώρες σε θερμοκρασία 30-32°C. Για βέλτιστη διόγκωση, προσέξτε να μην πάρει αέρα η ζύμη και φροντίστε η θερμοκρασία του δωματίου να μην ξεπεράσει τους 40°C, διαφορετικά η μαγιά μπορεί να αλλοιωθεί.

Μόλις η ζύμη τριπλασιαστεί σε όγκο, μπορείτε να την ανοίξετε. Προσθέστε την ντομάτα, τη μοτσαρέλα και τα υλικά που προτιμάτε για να ετοιμάσετε την πίτσα σας. Διαφορετικά ραντίστε με ελαιόλαδο και σερβίρετε μια απλή και μρωδάτη focaccia!





# BAO PIZZA

## ΥΛΙΚΑ

**500 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**300 γρ. νερό**

**40 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμβάρι ΑΒΕΑ**

**8 γρ. ψιλό αλάτι**

**10 γρ. μαγιά μύρας**

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για να προετοιμάσετε τη ζύμη για την Bao πίτσα σας, ξεκινήστε θρυμματίζοντας τη φρέσκια μαγιά μύρας σε ένα μπολ. Προσθέστε λίγο από το νερό, ανακατέψτε το μείγμα και αφήστε το να ξεκουραστεί για λίγα λεπτά. Ρίξτε το υπόλοιπο νερό σε μια κανάτα, διαλύστε μέσα το αλάτι και προσθέστε το λάδι. Τοποθετήστε το αλεύρι και τη μαγιά σε ένα μπολ και ρίξτε την κανάτα με τα υγρά μέσα. Ξεκινήστε να ανακατεύετε τα πάντα με το χέρι.

Αφήστε το μείγμα σε μια λαδωμένη επιφάνεια εργασίας, έτσι η ζύμη δεν θα κινδυνεύσει να κολλήσει και δεν θα χρειαστεί να προσθέσετε άλλο αλεύρι. Βάλτε λίγο λάδι στα χέρια σας και αρχίστε να ζυμώνετε ξεκινώντας από τις εξωτερικές άκρες (παίρνετε το ζυμάρι και το διπλώνετε προς το κέντρο). Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές. Πλάστε μια λεία μπάλα, χωρίς σβόλους, και τοποθετήστε την σε ένα μεγάλο μπολ αλειμμένο ελαφρά με λάδι. Σκεπάστε το μπολ με ένα φύλλο μεμβράνης ή ένα πανί και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για τουλάχιστον 3 ώρες σε θερμοκρασία 30-32°C. Για βέλτιστη διόγκωση, προσέξτε να μην πάρει αέρα η ζύμη και φροντίστε η θερμοκρασία του δωματίου να μην ξεπεράσει τους 40°C, διαφορετικά η μαγιά μπορεί να αλλοιωθεί.

Μόλις η ζύμη τριπλασιαστεί σε όγκο, μπορείτε να την ανοίξετε. Προσθέστε ελαιόλαδο με ένα νινέλο στη μέση του φύλλου, συμπεριλαμβανομένης της άκρης. Στη συνέχεια διπλώστε την πίτσα στη μέση (μισό φεγγάρι) και αλείψτε και το πάνω μέρος με λάδι. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στο μέγιστο και ψήνουμε μέχρι να ροδίσει. Η Bao πίτσα είναι έτοιμη για να τη γεμίσετε όπως θέλετε.





# ΚΙΑΒΑΤΤΑ

## ΥΛΙΚΑ

**200 γρ. Αλεύρι Τσουρεκιού ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**200 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**2 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΓΕ Χανιά ΑΒΕΑ**

**5 γρ. αλάτι**

**5 γρ. φρέσκια μαγιά μπίρας (ή 2 γρ. ξηρή μαγιά μπίρας)**

**300 ml νερό**

**1 κ.γ. μέλι (ή ζάχαρη ή βύνη)**

## ◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Τοποθετούμε τα δύο αλεύρια μαζί με την θρυμματισμένη μαγιά μπίρας (ή ξηρή μαγιά μπίρας) σε ένα μεγάλο μπολ. Κάνουμε μια λακούβια στο κέντρο και προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το μέλι και λίγο-λίγο όλο το ελαφρώς χλιαρό νερό. Ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι και, όταν σχηματιστεί η ζύμη, προσθέτουμε το αλάτι. Ζυμώνουμε γρήγορα με τα χέρια μας ακόμα κι αν η ζύμη είναι αρκετά κολλώδης. Κλείνουμε το μπολ με μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσει στο ψυγείο για 12 ώρες ή σε θερμοκρασία δωματίου για 4 ώρες. Μόλις περάσει η ώρα του φουσκώματος (θα έχει κάνει πολλές φουσκάλες), παίρνουμε τη ζύμη, την ξεφουσκώνουμε με τα χέρια και την τοποθετούμε σε μια καλά αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας, ζυμώνοντας για 5 λεπτά και δημιουργώντας μια μπάλα. Σκεπάζουμε τη ζύμη με ένα καθαρό πανί και αφήνουμε να φουσκώσει για περίπου μία ώρα στο φούρνο με το φως αναμμένο. Μόλις περάσει αυτός ο χρόνος, χωρίζουμε τη μπάλα σε τέσσερα ίσα μέρη. Παίρνουμε κάθε μέρος και το ανοίγουμε, ώστε να έχουμε ένα ορθογώνιο. Τυλίγουμε το παραλληλόγραμμο από τη μακριά πλευρά και κάνουμε το ίδιο και με τα τέσσερα κομμάτια ζύμης. Τοποθετούμε τα ρολά της ζύμης σε ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος, σκεπάζουμε με μια αλευρωμένη πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει για άλλα 40 λεπτά. Μόλις περάσει και την τελευταία ξεκούραση, κάνουμε ένα κόψιμο με ένα κοφτερό μαχαίρι στην επιφάνεια του ψωμιού ταιμαπάτα.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C και βάζουμε δοχείο με νερό στο κάτω επίπεδο του φούρνου. Όταν ο φούρνος είναι ζεστός, ψήνουμε τη ταιμαπάτα για 20 λεπτά. Μετά από 20 λεπτά ψησίματος, αφαιρούμε το δοχείο με το νερό και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 10 λεπτά περίπου μέχρι η ταιμαπάτα να πάρει ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα. Βγάζουμε από το φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς πριν το κόψουμε.





# RAVIOLI RICOTTA & SPINACI

## ΥΛΙΚΑ

### ΓΙΑ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

3 αυγά

**200 γρ. Αλεύρι Για Φύλλο  
και Πίτες ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**100 γρ. Σιμιγδάλι Ψιλό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

### ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

**350 γρ. τυρί ρικότα καλά στραγγισμένη**

1 αυγό

**1 πρέζα αλάτι**

**1 πρέζα πιπέρι**

**20 γρ. τριμμένη παρμεζάνα**

**20 γρ. τυρί καπνιστό**

**400 γρ. φρέσκο σπανάκι**

**5 γρ. φρέσκια μαγιά μπίρας**

(ή 2 γρ. ξηρή μαγιά μπίρας)

**300 ml νερό**

**1 κ.γ. μέλι**

(ή ζάχαρη ή βύνη)

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

### ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Σε ένα μεγάλο τηγάνι ψήνουμε το σπανάκι σκεπασμένο με καπάκι μέχρι να μαραθεί, το στραγγίζουμε και το ψιλοκόβουμε. Σε ένα μπολ βάζουμε την ρικότα με το αυγό, το αλάτι, την παρμεζάνα, το καπνιστό τυρί και το ψιλοκομμένο σπανάκι και ανακατεύουμε καλά. Φυλάσσουμε στο ψυγείο.

### ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Βάζουμε το αλεύρι με τα αυγά σε ένα μπολ και ανακατεύουμε. Μεταφέρουμε στον πάγκο και δουλεύουμε με τα χέρια μέχρι να ομογενοποιηθεί καλά. Τυλίγουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου. Κόβουμε μερίδες από τα ζυμαρικά με σπάτουλα και στην αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη πολύ αραιά με πλάστη, παίρνοντας παραλληλόγραμμα κομμάτια. Βάζουμε τη γέμιση και διπλώνουμε τη ζύμη. Αφαιρούμε καλά τον αέρα με τα δάχτυλά και κόβουμε με ένα κουπάτ 5-6 εκ. περίπου. Μπορείτε να τα μαγειρέψετε σε νερό που έχει πάρει βράση και να τα αλατοπιερώσετε για γεύση ή να τα παγώσετε για μια ώρα μέχρι να σκληρύνουν και μετά να τα μεταφέρετε σε σακούλες κατάψυξης και να τα ψήσετε κατευθείαν από κατεψυγμένα σε βραστό νερό (χωρίς απόψυξη).







# PIZZA CHIENA

## ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ (ΦΟΡΜΑ 24εκ.)

**250 γρ. Αλεύρι για Τσουρέκι  
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**250 γρ. Μίγμα για Πίτσα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ  
300 γρ. νερό**

**7 γρ. ξηρή μαγιά (ή 3,5 γρ. με αναμονή 4 ώρες)  
8 γρ. αλάτι**

**20 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο  
Τσουτάρι ΑΒΕΑ**

Σουσάμι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

**250 γρ. ρικότα**

**130 γρ. αλλαντικά κομμένα σε λεπτές φέτες**

**100 γρ. τριμμένο προβολόνη καπνιστό**

**100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα**

**50 γρ. τριμμένο πεκορίνο**

**4 μέτρια αυγά**

**άφθονο αλεσμένο μαύρο πιπέρι  
αλάτι**

**1 κρόκος αυγού για το άλειμμα**

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

### ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Διαλύουμε το αλάτι στο νερό, στη συνέχεια βάζουμε τα αλεύρια και τη μαγιά στο μπολ του μίξερ με τον γάντζο και ρίχνουμε το νερό σιγά-σιγά, περιμένοντας να κορδώσει η ζύμη στο γάντζο, ώστε να γίνει λεία. Προς το τέλος προσθέτουμε λίγο-λίγο το λάδι, αφήνοντας το να απορροφηθεί εντελώς στη ζύμη. Βάζουμε το ζυμάρι σε ένα μεγάλο, ελαφρώς λαδωμένο μπολ, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσει στον σβηστό φούρνο για τουλάχιστον 2 – 2,5 ώρες.

### ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Σε ένα μπολ βάζουμε τη ρικότα, τα αυγά, το πιπέρι, την παρμεζάνα, το αλάτι και το τριμμένο πεκορίνο και ανακατεύουμε με ένα σύρμα. Προσθέτουμε το προβολόνη και τα αλλαντικά. Ανακατεύουμε και κρατάμε στην άκρη. Όταν φουσκώσει η ζύμη, τη χωρίζουμε σε δύο κομμάτια των 300 γρ. και 200 γρ. και τα ανοίγουμε ώστε να σχηματιστούν δύο στρογγυλά φύλλα (όπως μία πίτσα). Βάζουμε τον μεγαλύτερο στη βάση της λαδωμένης φόρμας, μεταφέρουμε τη γέμιση και κλείνουμε με το μικρότερο φύλλο, ταιμπώντας τις άκρες και τυλίγοντας προς τα μέσα (αφού έχουμε αφήσει τον αέρα να φύγει). Αφήνουμε την πίτσα να φουσκώσει για άλλη μια ώρα στον σβηστό φούρνο. Στη συνέχεια, χτυπάμε ένα αυγό, αλείφουμε την επιφάνεια της πίτσας, την τρυπάμε με μια ξύλινη οδοντογλυφίδα και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C για 1 ώρα περίπου. Μόλις ψηθεί, αφήνουμε την πίτσα να κρυώσει εντελώς μέσα στη φόρμα και την τοποθετούμε σε πλατέλα σεβρίσιματος.





# Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

[www.mills.gr](http://www.mills.gr)



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

 **ΜΥΛΟΙ  
ΚΡΗΤΗΣ**

*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.



**ΑΛΕΥΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ**  
Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος

# Βέρο Κρητικό

## Γαλακτοκομικά προϊόντα



Κατσίκισιο γάλα  
Πλήρες 3,5%



Κατσίκισιο γάλα  
Ελαφρύ 1,5%

Κατσίκισιο γιαούρτι 4%



Σοκολάτα παγωτό  
από κατσίκισιο γάλα



Κρέμα παγωτό  
από κατσίκισιο γάλα



Κατσίκισιο Τυρί  
για ντάκο



# VERO CEREAL





[www.verocereal.gr](http://www.verocereal.gr)



# Creta fresh

## Φυσιικοί χυμοί



Πορτοκάλι



Βιολογικό  
Πορτοκάλι



Γκρέιπφρουτ



10 φρούτα  
7 βιταμίνες



Πορτοκάλι  
Μήλο  
Βερίκοκο



Λεμονάδα

Φυσιικός  
στυμμένος  
χυμός  
Πορτοκάλι

Φυσιικός  
στυμμένος  
χυμός  
Βιολογικό  
Πορτοκάλι

Φυσιικός  
στυμμένος  
χυμός  
Γκρέιπφρουτ

Φυσιικός  
στυμμένος  
χυμός  
Λεμόνι



Πορτοκάλι  
με γλυκαντικά



Πορτοκάλι



Μανταρίνι



Λεμονάδα



Βουσινάδα

# BIOXYM





Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο  
Βιολογικό  
Τσουνάτης Ποικιλίας  
Π.Ο.Π. Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης  
Κορωνέικης Ποικιλίας



Εξαιρετικό  
Παρθένο  
Ελαιόλαδο  
Συμβατικό



Εξαιρετικό  
παρθένο  
ελαιόλαδο



Ελαιόλαδο



Ραφινέ



Πυρηνέλαιο



Βαλσάμικο  
Ξύδι

## oliva Σαπούνια



Λευκό σαπούνι  
ελαιόλαδο  
πορτοκάλι



Λευκό σαπούνι  
ελαιόλαδο - λεβάντα



Πράσινο σαπούνι  
ελαιολάδου



Πράσινο σαπούνι  
ελαιολάδου  
με κουκκούτσι ελιάς  
και μέλι



Σαμπουάν  
ελαιόλαδο  
μέλι



Κρέμα μαλλιών  
ελαιόλαδο  
μέλι



Κρέμα σώματος  
ελαιόλαδο  
πορτοκάλι



Αφρόλουτρο  
ελαιόλαδο  
πορτοκάλι



Κρεμοσαπούνι  
ελαιόλαδο  
λεβάντα



Βρεφικό  
σαμπουάν  
& αφρόλουτρο



Παιδικό  
σαμπουάν  
& αφρόλουτρο

# ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΚΟΛΟΜΠΑ

## ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 2 ΚΟΛΟΜΠΕΣ)

**1 κιλό Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**  
**400 γρ. Κατσικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό (ελαφρώς ζεστό)**

**15 g φρέσκια μαγιά μύρας (ή 5 g ξερή)**  
**3 αυγά**

**150 γρ. ζάχαρη**  
**150 γρ. σπορέλαιο**  
**1 λεμόνι (ή πορτοκάλι)**  
**1 πρέζα αλάτι**

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΣΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

**60 γρ. ζαχαρωμένες φλούδες πορτοκαλιού**

Φλούδα από μισό λεμόνι

**3-4 κ.γ. ζάχαρη άνη**

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

**100 γρ. αλεσμένα αμύγδαλα**  
**60 γρ. ασπράδια αυγών (περίπου 2)**  
**80 γρ. ζάχαρη άνη**  
Αμύγδαλα κομμένα σε φέτες  
Κρυσταλλική ζάχαρη  
Ολόκληρα αμύγδαλα  
Ζάχαρη άνη - Μαρμελάδα

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

### ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Ρίχνουμε το ελαφρώς κλιαρό γάλα, τη μαγιά, τη ζάχαρη, ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε τα αυγά. Κατόπιν προσθέτουμε 150 γρ. σπορέλαιο, ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το ξύσμα του λεμονιού, 900 γρ. αλεύρι με το κόσκιο και ανακατεύουμε μόνο με την κουτάλα μέχρι να απορροφηθεί το αλεύρι. Τέλος προσθέτουμε 1 πρέζα αλάτι. Η ζύμη πρέπει να δουλεύεται λίγο και να παραμένει μαλακή. Προχωράμε στο πρώτο βήμα, ξεκουράζοντας για 30-40 λεπτά. Μετά διπλώνουμε και ξεκουράζουμε ξανά, πηγαίνοντας στο βήμα 2 και ούτω καθεξής. 1ο βήμα ανάπτυξης που διαρκεί περίπου 30-40 λεπτά (με σχετικές πτυκώσεις-δίπλες). 2ο βήμα ανάπτυξης που διαρκεί περίπου 30-40 λεπτά (με σχετικές πτυκώσεις-δίπλες). 3ο στάδιο ανάπτυξης τουλάχιστον 4 ωρών αφού έχουμε προσθέσει την πάστα πορτοκαλιού (ή όλη τη νύχτα στο ψυγείο). 4ο στάδιο ανάπτυξης αφού έχουμε πλάσει 2 καρβέλια, περίπου 30-40 λεπτά. 5ο βήμα ανάπτυξης στο καλούπι μέχρι να φτάσει έως το ξύλο. Βάζουμε το γλάσο στην καλά αναπτυγμένη Κολόμπα, μέχρι το χείλος. Ψήνουμε στους 165°C ή στους 160°C στον αέρα, για περίπου 45-50 λεπτά.

### ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

Βάζουμε σε ψηλό βάζο, 100 γρ. αλεύρι αμυγδάλου, 60 γρ. ασπράδια (2 αυγά περίπου) και στη συνέχεια προσθέτουμε 80 γρ. ζάχαρη άνη. Ανακατεύουμε καλά με το κουτάλι, δεν πρέπει να είναι πολύ ρευστό.





# STRUDEL

## ΥΛΙΚΑ

### ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

**130 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΑΙ ΚΡΗΤΗΣ**  
**30 ml νερό**  
**9 γρ. σπορέλαιο (1 κ.σ.)**  
**54 γρ. (περίπου 1) αυγά**  
**1 πρέζα αλάτι**

### ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

**25 γρ. καβουρδισμένο κουκουράρι**  
**1 κ.γ. κανέλα**  
**2 κ.σ. ρούμι**  
Ξύσμα από ένα λεμονιού  
Ζάχαρη άχνη για γέυση

**750 γρ. μήλα κίτρινα**  
**60 γρ. ζάχαρη**  
**60 γρ. φρυγανιά**  
**50 γρ. βούτυρο**  
**50 γρ. σταφίδες**

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

### ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Ρίχνουμε το κοσκινισμένο αλεύρι και το αλάτι σε ένα μπολ και προσθέτουμε το αυγό, το νερό και αρχίζουμε να ζυμώνουμε με τα χέρια μας. Προσθέτουμε το λάδι και ζυμώνουμε το μείγμα μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε μια επιφάνεια και τη δουλεύουμε μέχρι να γίνει ελαστική. Σχηματίζουμε μια μπάλα και μεταφέρουμε σε ένα ελαφρά λαδωμένο μπολ, καλύπτοντας με μεμβράνη. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για μια ώρα σε δροσερό μέρος. Μουλιάζουμε τις σταφίδες σε ρούμι ή αν προτιμάτε, σε ζεστό νερό. Λιώνουμε σε ένα τηγάνι 30 γρ. βούτυρο και όταν ροδίσει, φρυγανίζουμε την τριμμένη φρυγανιά. Ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα για να μην καεί και αφήνουμε να ροδίσει για λίγα λεπτά και μετά σβήνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να κρυσώσει.

### ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Ξεφλουδίζουμε τα μήλα, αφαιρώντας τον πυρήνα, κόβουμε σε τέσσερα κομμάτια και στη συνέχεια σε λεπτές φέτες. Ρίχνουμε τα μήλα σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε τη ζάχαρη και τα κουκουράρια, το ξύσμα λεμονιού τριμμένο, μια πρέζα κανέλα και τις καλά στραγγισμένες και στυμμένες σταφίδες. Λιώνουμε το υπόλοιπο βούτυρο σε μια κασαρόλα σε χαμηλή φωτιά. Στη συνέχεια, παίρνουμε το κομμάτι ζύμης και απλώνουμε σε ένα ελαφρώς αλευρωμένο πανί, σχηματίζοντας ένα παραλληλόγραμμο περίπου 35x45. Αλείφουμε την επιφάνεια, εκτός από τις άκρες, με λίγο λιωμένο βούτυρο και πασπαλίζουμε με τη φρυγανισμένη τριμμένη φρυγανιά. Τοποθετούμε το μείγμα με τα μήλα από πάνω και τυλίγουμε το στρόντελ από το μεγαλύτερο μέρος, προσέχοντας να μην σπάσει η ζύμη. Το σφραγίζουμε καλά και στα πλαϊνά, για να μην βγαίνει το περιεχόμενο κατά το ψήσιμο. Στη συνέχεια, τοποθετούμε το στρόντελ σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος, με τη σφράγιση προς τα κάτω και πριν το ψήσουμε, αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο. Ψήνουμε το στρόντελ σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για περίπου 40 λεπτά (στον αέρα στους 180° για 30 λεπτά). Μόλις ψηθεί, για 24 ώρες, μπορείτε να πασπαλίσετε το στρόντελ με ζάχαρη άχνη και να το σερβίρετε ζεστό και κομμένο σε φέτες.





# CIAMBELLE DI PASQUA

## ΥΛΙΚΑ

**500 γρ. Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

5 αυγά

100 γρ. ζάχαρη

60 ml ηλιέλαιο

50 ml λικέρ Ούζο

Ξύσμα από μισό λεμόνι

1 φακελάκι βανιλίνη

## ◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ και τα χτυπάμε με ηλεκτρικό σύρμα μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για λίγο. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο, το ξύσμα λεμονιού, τη βανιλίνη και το μισό αλεύρι. Ανακατεύουμε καλά και μετά ρίχνουμε και το λικέρ. Ενσωματώνουμε το υπόλοιπο αλεύρι και, όταν η ζύμη γίνει αρκετά ομοιογενής, τη μεταφέρουμε σε μια σανίδα ζαχαροπλαστικής και τη δουλεύουμε καλά μέχρι να έχουμε μια σφιχτή και ομοιογενή ζύμη. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 6 μέρη, δημιουργώντας καρβέλια και δίνοντας τους σχήμα λουκουμά. Τους βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 4-5 λεπτά και μετά τα βγάζουμε για να τα κόψουμε στο πλάι, γύρω-γύρω, σχεδόν μέχρι την καρδιά. Έτσι θα φουσκώσουν και θα ανοίξουν κατά το ψήσιμο στο φούρνο. Τοποθετούμε στο φούρνο και ψήνουμε στο γκριλ του προθερμασμένου φούρνου στον αέρα, στους 180°C για 30 λεπτά. Για το γλάσο, βάζουμε περίπου 1 ποτήρι νερό με 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά. Όταν διαλυθεί η ζάχαρη, αλείφουμε τα Ciambelle Di Pasqua αφού έχουν κρυώσει.





# MARITOZZI

ΥΛΙΚΑ  
ΓΙΑ 12 ΤΕΜΑΧΙΑ

**500 γρ. Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**1 κ.γ. ξηρή μαγιά μπίρας**

**100 γρ. νερό**

**150 γρ. Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό**

**120 γρ. ζάχαρη & 3 κ.σ. για γλάσο**

**2 αυγά & 1 κρόκος για το άλειμμα**

**90 γρ. βούτυρο (ή 90 γρ. ηλιέλαιο)**

**1 κ.σ. μέλι**

Ξύσμα από 1 λεμόνι

Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

1 βανίλια

8 γρ. αλάτι

**40 γρ. σταφίδες (προαιρετικά)**

**300 ml σαντιγί για γέμιση**

ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τουλάχιστον 6 ώρες πριν ξεκινήσετε, κατά προτίμηση την προηγούμενη μέρα, ετοιμάστε το αρωματικό μείγμα με ξύσμα πορτοκαλιού και λεμονιού, βανίλια και μέλι. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου. Όταν τα αρώματα είναι τέλεια μυρωδάτα, ετοιμάζουμε μαγιά με 100 γρ. αλεύρι από το σύνολο, ανακατεμένο με τη μαγιά, 100 γρ. νερό από το σύνολο, 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να φουσκώσει στους 28°C (φούρνος) για 1,5 ώρα περίπου, αρκεί να σχηματιστούν όλες οι φυσαλίδες και να διπλασιαστεί σε όγκο. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι στη μαγιά, τη ζάχαρη, το γάλα, ανακατεύουμε με τη λεπίδα του μίξερ να ανακατετούν, προσθέτουμε τα αρώματα. Συνεχίζουμε το ζύμωμα σε μέτρια ταχύτητα. Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα. Τέλος προσθέτουμε το μαλακό βούτυρο σε μικρά κομμάτια ή το λάδι σε κουταλάκια του γλυκού. Προσθέτουμε το αλάτι, συνεχίζουμε να δουλεύουμε το ζυμάρι, κάνοντας διπλώσεις με το χέρι αν χρειάζεται. Η τελική ζύμη πρέπει να είναι μαλακή και λεία, αδειάστε την στην επιφάνεια εργασίας. Προσθέστε τις σταφίδες, μαλακωμένες προηγουμένως σε κρύο νερό, τέλεια στυμμένες και στεγνωμένες. Σχηματίζουμε μια μπάλα, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε τη ζύμη Maritozzi να φουσκώσει μέχρι να τριπλασιαστεί σε όγκο (περίπου 3 – 4 ώρες). Για να φτιάξουμε τα Maritozzi, χωρίζουμε τη ζύμη σε μικρά καρβέλια των 80 γρ., τα τυλίγουμε στην επιφάνεια εργασίας και δίνουμε ένα ελαφρώς οβάλ σχήμα. Όταν όλα είναι έτοιμα, τα ξαναπλάθουμε και τα τοποθετούμε σε ταψί, στρωμένο προηγουμένως με χαρτί ψαπίματος. Αφήνουμε να φουσκώσει για περίπου 1 ώρα στους 28°C (φούρνος). Όταν έχει σχεδόν διπλασιαστεί σε όγκο, αλείφουμε με κρόκο αυγού. Ψήνουμε σε φούρνο στο μέτριο προς χαμηλό μέρος του φούρνου στους 180°C για περίπου 25 λεπτά μέχρι να ροδίσουν. Βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν. Πριν τα σερβίρουμε, ετοιμάζουμε το γλάσο με νερό και ζάχαρη. Βάζουμε στη φωτιά περίπου 1 ποτήρι νερό με 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά. Όταν διαλυθεί η ζάχαρη, αλείφουμε το Maritozzi. Ανοίγουμε κατά μήκος, γεμίζουμε το Maritozzi με κρέμα σαντιγί και σερβίρουμε







# SOFFIONE ABRUZZESE

## ΥΛΙΚΑ

### ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

**400 γρ. Αλεύρι για Όλες τις χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**3 μέτρια αυγά & 1 κρόκος**

**90 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική**

**40 γρ. σπορέλαιο**

### ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

**500 γρ. ρικότα πρόβεια**

**6 μέτρια αυγά (300 γρ.)**

**130 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική**

**20 γρ. άμυλο πατάτας**

**8 γρ. μπέικιν πάουντερ**

**ξύσμα από ένα μεγάλο λεμόνι**

**1 στικ βανίλια**

**1 πρέζα αλάτι**

## ◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για τη ζύμη, σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, σπάμε τα αυγά και προσθέτουμε τη ζάχαρη και το λάδι. Ζυμώνουμε, ισιώνουμε το μείγμα, το τυλίγουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30 λεπτά. Για τη γέμιση χτυπάμε τους κρόκους με τη μισή ζάχαρη. Προσθέστε το ξύσμα λεμονιού και τους σπόρους βανίλιας. Προσθέτουμε και την ρικότα (η ρικότα πρέπει να περάσει από μύλο λαχανικών ή κόσκινο.) στο μείγμα. Ξεχωριστά, χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να αφιξουν, προσθέτοντας την υπόλοιπη ζάχαρη σε τρεις φορές μέχρι να πάρουμε ένα φουσκωτό αφράτο και κρεμώδες μείγμα. Ενώνουμε τις δύο μίγματα και τέλος προσθέτουμε το άμυλο κοσκινισμένο και τη μαγιά, συν μια πρέζα αλάτι. Ανοίγουμε τη ζύμη σε στρογγυλό σχήμα όπως το καλούπι μας στα 2 χιλ. στην αλευρωμένη επιφάνεια και την τοποθετούμε στη φόρμα του κέικ αφήνοντάς την να ξεχειλίσει, αφού κάνουμε μια σταυρωτή τομή στο κέντρο. Γεμίζουμε τη φόρμα με το μείγμα της ρικότας και μετά φέρνουμε τις άκρες της ζύμης που περισσεύουν προς τα μέσα. Φήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 60 λεπτά περίπου. Σβήνουμε και αφήνουμε στο φούρνο για άλλα 10 λεπτά. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άνηθ και αερβόρουμε!





Θα ήθελα να ευχαριστήσω τους Μύλους Κρήτης για τη συνεργασία και για την εμπιστοσύνη που μου δείχνουν όλα αυτά τα χρόνια. Πάνω από όλα, για τη συνεχή εξέλιξη στην ποιότητα, τις τεχνικές και τις οργανοληπτικές ιδιότητες των αλεύρων.

Ελπίζω οι αναγνώστες να απολαύσουν αυτές τις εξ' ολοκλήρου ιταλικές συνταγές και να πειραματιστούν με τις δικές τους δεξιότητες. Με τις καλύτερες ευχές για καλό Πάσχα σε όλους!

**Giorgio Manganiello**  
**Executive Pizza Chef**

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης / Food styling: Γεωργία Ματσαμάκη  
Εξοπλισμός: Manias Home Collection  
Χώρος φωτογράφισης εξωφύλλου: ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

