



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

ΟΙ ΣΕΦ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΥΛΛΟΓΗ ΑΒ'

ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ
αλεύρι
σκληρό



ΤΑΡΤΑ ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

500 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

300 γρ. βούτυρο

200 γρ. νερό ή ζωμό από το κρέας

4 γρ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΥΖΗΘΡΑΣ

400 γρ. μυζήθρα

150 γρ. κρέμα γάλακτος

100 γρ. ξηρό ανθότυρο

2 πρέζες πιπέρι

1 πρέζα αλάτι

5-6 φύλλα δυόσμου

ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΝΙ

1,5 κιλό αρνί

2 φύλλα δάφνης

5 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το ζυμάρι βάζουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα ανακατεύουμε ελαφρά, χωρίς να ζυμώσουμε πολύ, ώστε να μην «κουραστεί» η ζύμη. Την τοποθετούμε στο ψυγείο για περίπου 20 λεπτά να ξεκουραστεί. Στη συνέχεια την ανοίγουμε ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες σε λεπτό φύλλο και τη στρώνουμε σε φόρμα τάρτας. Τρυπάμε ελαφρά τη βάση με πιρούνι και ψήνουμε στους 180°C για περίπου 20 λεπτά.

Για την κρέμα μυζήθρας βάζουμε όλα τα υλικά στον κάδο και τα ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Για το αρνί το βράζουμε με τη δάφνη και το αλάτι μέχρι να μαλακώσει και να ξεκολλάει από το κόκκαλο. Στη συνέχεια το ξεκοκαλίζουμε.

Τέλος, σπένουμε την τάρτα προσθέτοντας την κρέμα και το αρνί.







ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

500 γρ. Αλεύρι για Κρητικό Φύλλο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

170 γρ. νερό

2 γρ. αλάτι

50 ml ελαιόλαδο

10 ml τσικουδιά

ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΙΜΑ

1 κιλό μοσχαρίσιο κιμά

4–5 κόκκοι μπαχάρι

2 καρότα ψιλοκομμένα πολύ καλά

5–6 κόκκοι πιπέρι

2 μικρά λευκά κρεμμύδια ψιλοκομμένα

100 γρ. πελτές τομάτας

2 κλαδάκια δεντρολίβανο

200 ml κόκκινο κρασί

2 φύλλα δάφνης

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για το ζυμάρι ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να σχηματιστεί μια σχετικά σφιχτή ζύμη.

Για τον κιμά ξεκινάμε σπάζοντας τα λαχανικά, δηλαδή το κρεμμύδι και το καρότο, και τα αφήνουμε 2–3 λεπτά να ιδρώσουν. Προσθέτουμε τον κιμά και συνεχίζουμε το σπάρισμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον πελτέ για να σσταριστεί και, μόλις πάρει λίγο χρώμα, σβήνουμε με το κρασί. Προσθέτουμε λίγο νερό αν χρειαστεί για να μαγειρευτεί ο κιμάς, ρίχνουμε τα μυρωδικά και αλατίζουμε ελαφρά. Αφήνουμε να μαγειρευτεί μέχρι να τραβήξει τα υγρά του και να μείνει σχετικά στεγνός.

Ανοίγουμε το ζυμάρι με τη μηχανή για καλιτσούνια, γεμίζουμε και τηγανίζουμε.





ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

200 γρ. Αλεύρι με Όσπρια ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

10 γρ. μαγιά

4 γρ. αλάτι

15 ml ελαιόλαδο

275 ml νερό

150 γρ. χυμός από παντζάρια

120 γρ. βρασμένο σιτάρι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ανακατεύουμε το νερό, τη μαγιά και το ελαιόλαδο και προσθέτουμε τα αλεύρια. Στο τέλος προσθέτουμε τον χυμό από το παντζάρι. Ζυμώνουμε καλά μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη και την αφήνουμε να φουσκώσει.

Μόλις φουσκώσει, δίνουμε το σχήμα που θέλουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για 15 λεπτά και στη συνέχεια στους 180°C για άλλα 10 λεπτά.





ΡΑΒΙΟΛΙ ΓΑΡΙΔΑΣ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

1 κιλό Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

16 κρόκοι αυγών

4 αυγά

2 γρ. σαφράν

5 κ.σ. νερό

5 κ.σ. ηλιέλαιο

2 πρέζες αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. καθαρισμένες γαρίδες

150 γρ. γραβιέρα

100 γρ. μπεσαμέλ

ξύσμα από 1 λεμόνι

χυμός από 1 λεμόνι

ξύσμα από 1 λάιμ

1/3 ματσάκι σχοινόπρασο ψυλοκομμένο

ξύσμα από λίγο τζιντζερ

1 μικρό πιπερόνι (προαιρετικά)

50 ml κρασί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Καθαρίζουμε και ψυλοκόβουμε τις γαρίδες. Σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι τις σοτάρουμε ελαφρά και σβήνουμε με το κρασί. Μόλις τραβήξουν τα υγρά τους, τις αφαιρούμε και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε καλά, διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι και πιπέρι και σκεπάζουμε το μείγμα με μεμβράνη σε επαφή, ώστε να μην κάνει πέτσα η μπεσαμέλ.

ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

Βάζουμε το αλεύρι στον πάγκο και ανοίγουμε στο κέντρο. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική και ομοιογενής ζύμη. Ανοίγουμε το φύλλο με τη μηχανή για καλιτσούνια, γεμίζουμε όπως τα καλιτσούνια και τα κλείνουμε. Τα βράζουμε μέχρι να ανέβουν στην επιφάνεια.

Συνοδεύουμε τα ραβιόλι με σως της αρεσκείας μας.





ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΑΡΝΙ ΚΑΙ ΧΟΥΜΟΥΣ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

200 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

50 γρ. Καλαμποκάλευρο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

150 ml κλιάρο νερό

1 πρέζα αλάτι

ΓΙΑ ΤΟ ΧΟΥΜΟΥΣ

250 γρ. ρεβίθια

120 γρ. ταχίνι

3 σκελίδες σκόρδο

30 ml χυμός λεμονιού

200 ml νερό από τα ρεβίθια

150 ml ελαιόλαδο

100 ml κρύο νερό (αν χρειαστεί λιγότερο)

1 κ.σ. κύμινο

ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΝΙ

2 κιλά αρνί (κεράκι)

δεντρολίβανο

20 γρ. μουστάρδα ντιζόν

150 γρ. βούτυρο

30 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη ζύμη ανακατεύουμε το αλεύρι, το καλαμποκάλευρο, το αλάτι και το νερό και ζυμώνουμε μέχρι το ζυμάρι να ξεκολλάει από τα χέρια. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15 λεπτά και στη συνέχεια το κόβουμε σε μπαλάκια. Ανοίγουμε με τον πλάστη ή με πρέσα για τάκος και ψήνουμε ελαφρά σε τηγάνι με λίγο λάδι.

Για το χούμους βράζουμε τα ρεβίθια και τα πολτοποιούμε μαζί με όλα τα υπόλοιπα υλικά.

Ρυθμίζουμε τη γεύση με αλάτι και λεμόνι αν χρειάζεται.

Για το αρνί βάζουμε τα μπροστινά κομμάτια στο φούρνο με το βούτυρο, το δεντρολίβανο, το αλάτι και τη μουστάρδα ντιζόν. Ψήνουμε για περίπου 3 ώρες στους 150°C. Μόλις είναι έτοιμο, το ξεκοκαλίζουμε με δύο πιρούνια και διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι και πιπέρι.

Σερβίρουμε τα τάκος με το αρνί, το χούμους και προσθέτουμε φρέσκο κόλιανδρο, λάιμ και πιπεριά χαλαπένιο.





Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr



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.



ΑΛΕΥΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

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

VERO CEREAL

100% ΦΥΤΙΚΟ. ΧΩΡΙΣ ΛΑΚΤΟΣΗ



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

6 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου

160 γρ. βούτυρο λιωμένο

50 γρ. μαγιά

1/2 λίτρο ζεστό γάλα (πλήρες)

1 φακελάκι αλεσμένο μαχλέπι

ξύσμα από 2 πορτοκάλια

1 φακελάκι κοπανισμένη μαστίχα

500 γρ. κοσκινισμένη άνηθ ζάχαρη

κρόκος αυγού αραιωμένος με νερό για το άλειμμα

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σε λεκάνη χτυπάμε τα αυγά με την άνηθ για 3 λεπτά. Στο ζεστό γάλα διαλύουμε τη μαγιά και το προσθέτουμε στη λεκάνη. Προσθέτουμε και το λιωμένο βούτυρο, καθώς και τα αρώματα (μαχλέπι, ξύσμα, μαστίχα). Στο τέλος ρίχνουμε το αλεύρι λίγο-λίγο, δουλεύοντας τη ζύμη με το χέρι μέχρι να το απορροφήσει. Μαζεύουμε τη ζύμη σε μπάλα μέσα στη λεκάνη, σκεπάζουμε με πετσέτα ή κουβέρτα και την αφήνουμε σε φούρνο στους 30°C για περίπου 2 ώρες. Πλάθουμε τσουρέκια σε σχήμα πλεξίδας ή άλλα σχέδια και τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί. Τα σκεπάζουμε ξανά και τα αφήνουμε για άλλη 1 ώρα στον ζεστό φούρνο (30°C). Αλείφουμε με αραιωμένο κρόκο αυγού, πασπαλίζουμε με σουσάμι αν θέλουμε και ψήνουμε στους 180°C για περίπου 50 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.





ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. βούτυρο

330 γρ. ζάχαρη

125 γρ. γάλα εβαπορέ

4 αυγά

900-1000 γρ. Αλεούρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

15 γρ. αμμωνία

5 γρ. baking powder

2 γρ. βανίλια

ξύσμα από 1 πορτοκάλι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά και συνεχίζουμε το χτύπημα. Ρίχνουμε το γάλα και στη συνέχεια προσθέτουμε σταδιακά τα υπόλοιπα υλικά μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή ζύμη. Πλάθουμε τα κουλουράκια στον πάγκο στο σχήμα που θέλουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 25 λεπτά.





ΓΛΥΚΙΑ ΤΥΡΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

2350 ml γάλα

150 γρ. γιουρτί

750-850 γρ. Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

25 γρ. μαγιά

5 γρ. ζάχαρη

5 γρ. αλάτι

10 ml ελαιόλαδο

70 γρ. βούτυρο μαλακό

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

200 γρ. μυζήθρα

100 γρ. φέτα

100 γρ. ανθότυρο

25 γρ. μέλι

2 κρόκοι αυγού

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Βάζουμε το γάλα, το γιουρτί, το ελαιόλαδο, τη μαγιά και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε για να ενεργοποιηθεί η μαγιά. Προσθέτουμε το μισό αλεύρι και ανακατεύουμε, στη συνέχεια ρίχνουμε το αλάτι και προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι. Ζυμώνουμε καλά μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε μπαλάκια και τα ανοίγουμε με τον πλάστη. Σε κάθε κομμάτι προσθέτουμε μια κουταλιά από τη γέμιση, κλείνουμε ξανά σε μπάλα και ανοίγουμε απαλά με τον πλάστη, ώστε να μην σκιστεί το ζυμάρι.

Τηγανίζουμε σε χαμηλή φωτιά σε τηγάνι μέχρι να ροδίσουν.

Για τη γέμιση ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν.





ΠΑΣΤΑΚΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

195 γρ. γάλα
35 γρ. γλυκόζη
240 γρ. καραμελωμένη σοκολάτα (Callebaut)
300 γρ. κρέμα γάλακτος χτυπημένη
5 γρ. ζελατίνη
50 γρ. νερό

ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

6 αυγά
220 γρ. ζάχαρη
220 γρ. κουβερτούρα

70 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

30 γρ. κακάο
2 πρέζες αλάτι
1 βανίλια

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

150 γρ. γλυκόζη
150 γρ. ζάχαρη
75 γρ. νερό
15 γρ. ζελατίνη
100 γρ. ζαχαρούχο γάλα
150 γρ. καραμελωμένη σοκολάτα
10 γρ. εσπρέσο αλεσμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τη ζελατίνη στο νερό να μαλακώσει. Ζεσταίνουμε το γάλα στους 60°C μαζί με τη γλυκόζη και προσθέτουμε τη ζελατίνη. Ρίχνουμε το μείγμα πάνω στη σοκολάτα και χτυπάμε με μίξερ χειρός μέχρι να λιώσει καλά. Προσθέτουμε την χτυπημένη κρέμα γάλακτος σταδιακά, ανακατεύοντας απαλά με μαριζ.

ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν και προσθέτουμε το αλεύρι, το κακάο, το αλάτι και τη βανίλια. Προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε απαλά.

Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 20 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

Βάζουμε τη ζελατίνη στο νερό να μαλακώσει. Σε κατσαρολάκι βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τη σοκολάτα και τα ζεσταίνουμε. Όταν φτάσουν περίπου στους 70°C, προσθέτουμε τη ζελατίνη. Ρίχνουμε το μείγμα πάνω στη σοκολάτα και χτυπάμε με μίξερ χειρός μέχρι να γίνει λείο και γυαλιστερό.

Σε φόρμα σιλικόνης βάζουμε τη μους, όχι μέχρι επάνω ώστε να χωράσει το παντεσπάνι. Τοποθετούμε στην κατάψυξη για περίπου 1 ώρα να σταθεροποιηθεί και προσθέτουμε το παντεσπάνι. Συμπληρώνουμε με μους αν χρειάζεται και τοποθετούμε ξανά στην κατάψυξη για όλο το βράδυ. Την επόμενη μέρα ετοιμάζουμε το γλάσο, ξεφορμάρουμε τα γλυκά σε σχάρα και τα επικαλύπτουμε.







CINNAMON ROLLS

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. ζεστό γάλα
8 γρ. νωπή μαγιά
75 γρ. βούτυρο λιωμένο
5 γρ. μέλι

535 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
1 γρ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

100 γρ. βούτυρο
150 γρ. καστανή ζάχαρη
2 κ.σ. κανέλα τριμμένη

ΓΙΑ ΤΟ FROSTING

150 γρ. κρέμα τυριού
75 γρ. βούτυρο
100 γρ. άχνη ζάχαρη
1 βανίλια

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για το ζυμάρι βάζουμε το γάλα, τη μαγιά και το μέλι για να ενεργοποιηθεί η μαγιά. Προσθέτουμε τα αυγά, το μισό αλεύρι και το αλάτι και συνεχίζουμε προσθέτοντας και το υπόλοιπο αλεύρι. Ζυμώνουμε καλά μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη.

Για τη γέμιση ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί ώστε να δημιουργηθεί ένα αρωματισμένο βούτυρο.

Για το frosting ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και τα τοποθετούμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής. Ανοίγουμε το ζυμάρι σε διάσταση περίπου 30×40 εκ., απλώνουμε το μείγμα βουτύρου με την κανέλα και το τυλίγουμε σε ρολό. Κόβουμε σε κομμάτια, τα τοποθετούμε σε ταψί κοντά το ένα στο άλλο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 20 λεπτά. Αφού κρυσώσουν, προσθέτουμε από πάνω το frosting.





Θα ήθελα να ευχαριστήσω τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ
για την εμπιστοσύνη τους και για την υπέροχη
συνεργασία τους .

Για κάθε σεφ είναι χαρά του να δημιουργεί
καινούργιες συνταγές και να τις μοιράζεται με το
κοινό και οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ το έχουν κάνει αυτό
εμφικτό και εκ μέρους όλων μας θα ήθελα να πω
ένα μεγάλο ευχαριστώ!

Εύχομαι σε όλους καλή Ανάσταση
και καλό Πάσχα!!!

Γιώργος Καλαϊτσίδης
Executive Chef

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης / Food styling: Γεωργία Ματσαμάκη
Εξοπλισμός: Manias Home Collection
Χώρος φωτογράφισης εξωφύλλου: Coutellerie Restaurant Chania

**COUTE
LEERIE**