



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**



**ΟΙ ΣΕΦ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ**



ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΑ'



MANAKISH

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

250 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

130 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

230 γρ. νερό

7 γρ. αλάτι

5 γρ. μέλι

20 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ABEA

20 γρ. φρέσκια μαγιά

ΓΙΑ ΤΟ ZAATAR

12 γρ. αποξηραμένο θυμάρι

4 γρ. σουμάκ

12 γρ. σουσάμι ψημένο

2 γρ. αλάτι

70 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ABEA

½ ξύσμα από λεμόνι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

ΓΙΑ ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

Διαλύστε μαγιά με νερό και μέλι σε κάδο του μίξερ. Στην συνέχεια βάζετε όλα τα υλικά στο μίξερ και ανακατεύετε με γάντζο για 5 λεπτά περίπου σε μέτρια ταχύτητα. Κάνετε μπάλα και βάζετε το ζυμάρι σε μπολ και το αφήνετε να ξεκουραστεί για 1 ώρα. Κόβετε σε μπάλες των 120 γρ. και τις αφήνετε να ξεκουραστούν για 20 λεπτά. Με έναν πλάστη ανοίξετε τα μπαλάκια και αφήνετε σε τσιμί με λαδόκολα για άλλα 20 λεπτά. Τέλος βάλτε πάνω από τις πίτες το ZAATAR και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220° C για περίπου 10 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΟ ZAATAR

Ανακατέψτε όλα τα υλικά.





ROSEMARY FOCACCIA

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ POOLISH

1 γρ. φρέσκια μαγιά

75 γρ. νερό

75 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ FOCACCIA

700 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

200 γρ. Αλεύρι Για Όλες Τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. Αλεύρι Ολικής Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

700 γρ. νερό

20 γρ. αλάτι

15 γρ. φρέσκια μαγιά

150 γρ. poolish

60 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ για το μολ και extra για το πάτημα

Ανθός αλατιού, για το πάτημα

Φρέσκο δεντρολίβανο

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

ΓΙΑ ΤΟ POOLISH

Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ με το χέρ και βάλτε το μείγμα 5 ώρες στο ψυγείο.

ΓΙΑ ΤΗΝ FOCACCIA

Ανακατεύετε τα άλευρα και το νερό σε ένα μίξερ με γάντζο μέχρι να σχηματιστεί ζυμάρι. Αφήνετε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για μισή ώρα. Στη συνέχεια, προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε για 5 λεπτά σε μέτρια ταχύτητα. Σε ένα μπολ, βάζετε το ελαιόλαδο και το ζυμάρι, καλύπτετε με μεμβράνη και αφήνετε να ξεκουραστεί για 1 ώρα, διπλώνοντάς το δύο φορές: μία φορά μετά από μισή ώρα και άλλη μία μετά από μία ώρα. Στη συνέχεια, το τοποθετείτε στο ψυγείο για όλο το βράδυ. Την επόμενη μέρα, πλάθετε το ζυμάρι σε μπάλα και το τοποθετείτε σε ένα λαδωμένο ταψί. Αφήνετε το ζυμάρι να φουσκώσει για περίπου 2 ώρες. Στη συνέχεια, με λαδωμένα δάχτυλα, πιέζετε και ανοίγετε το ζυμάρι μέχρι να καλύψει το μέγεθος του ταψιού. Τέλος, προσθέτετε το δεντρολίβανο από πάνω και πασπαλίζετε με ανθό αλατιού. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C για περίπου 20 λεπτά.





ΔΙΚΟΚΚΟ ΚΑΙ ΚΑΜΟΥΤ ΦΩΡΜΑΣ

ΥΛΙΚΑ

350 γρ. Αλεύρι Δίκοκκο Βιολογικό Ολικής Άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

150 γρ. Αλεύρι Καμούτ Ολικής Άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. poolish

400 γρ. νερό

10 γρ. μαγιά φρέσκια

11 γρ. αλάτι

20 γρ. σουσάμι, extra για topping

20 γρ. καλοκυθόσπορος, extra για topping

20 γρ. ηλιόσπορος, extra για topping

20γρ. λινάρόσπορος, extra για topping

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Στον κάδο του μίξερ με γάτζο ανακατέψτε τα άλευρα με το νερό και αφήστε να ξεκουραστεί για μισή ώρα. Στη συνέχεια βάζετε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε για 5 λεπτά σε μέτρια ταχύτητα. Αφήνεται να ξεκουραστεί μέσα στον κάδο του μίξερ για μισή ώρα. Βάζετε το ζυμάρι σε φόρμα του κιλού, περασμένη με ηλιέλαιο, και με λίγο νερό με το χέρι περάστε την επιφάνεια να την κάνετε επίπεδη και προσθέστε λίγο ακόμα νερό βάζοντας τους extra σπόρους. Αφήνεται για μισή ώρα να ξεκουραστεί και το βάζετε ψυγείο για όλο το βράδυ. Την επόμενη ημέρα ψήνεται σε προθερμασμένο φούρνο στους 230° C για 55 λεπτά περίπου.





BRIOCHE

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

125 γρ. Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

50 γρ. αλάτι

25 γρ. ζάχαρη

4 γρ. ξηρή μαγιά

50 ml Κατακίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

2 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου, χτυπημένα, συν 1 για το άλειμμα των brioche

80 γρ. βούτυρο, κομμένο σε κύβους και μαλακωμένο

ΓΙΑ ΤΟ TOPPING

6 αυγά

60 γρ. bacon ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζετε μαζί όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο, σε μίξερ με γάντζο. Χτυπάτε για 7 λεπτά σε μέτρια ταχύτητα και στη συνέχεια προσθέτετε το βούτυρο. Συνεχίζετε το χτύπημα για 5 λεπτά, μέχρι να γίνει ένα λείο ζυμάρι. Ξεκουράζετε το ζυμάρι σε ένα μπολ μέχρι να διπλασιαστεί. Χωρίζετε σε μπάλες των 80 γρ. και τις αφήνετε σε ένα ταψί να διπλασιαστούν. Όταν είναι έτοιμες, με ένα πινέλο περνάτε με αυγό και με τον πάτο ενός ποτηριού πατάτε στο κέντρο. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 5 λεπτά στους 170° C. Βγάζετε από τον φούρνο και τοποθετείτε στο κέντρο, αυγό και από πάνω το bacon και ξαναψήνετε άλλα 8 λεπτά. Όταν τα βγάλετε από τον φούρνο, προσθέτετε αλάτι και πιπέρι.





ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΨΩΜΙ

150 γρ. Μίγμα για Χωριάτικο Ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

250 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

400 ml νερό

11 γρ. αλάτι

245 γρ. προζύμι

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ για το μπολ

ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

70 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

70 γρ. Αλεύρι Ολικής Άλεσης Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

140 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΟ ΨΩΜΙ

Σε κάδο του μίξερ, ανακατεύετε με γάντζο τα άλευρα και το νερό μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, προσθέτετε το προζύμι και το αλάτι, ανακατεύοντας για 2 λεπτά σε αργή ταχύτητα και άλλα 3 λεπτά σε γρήγορη ταχύτητα. Δημιουργείτε μια μπάλα από τη ζύμη και την αφήνετε να ξεκουραστεί σε λαδωμένο μπολ για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, κάνετε ένα διπλώμα και αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 2,5 ώρες, κάνοντας 2 ακόμα διπλώματα ανά μία ώρα. Μετά, σε μια επιφάνεια βάζετε λίγο νερό και σχηματίζετε μια μπάλα, την οποία αφήνετε να ξεκουραστεί στο ψυγείο όλη τη νύκτα, σε ένα μπολ καλυμμένο με πετσέτα περασμένη με λίγο αλεύρι. Την επόμενη μέρα, ψήνετε το ψωμί σε προθερμασμένο φούρνο στους 250°C για 50 λεπτά, μέσα σε μια γάστρα με το καπάκι του. Βάζετε το ψωμί στην γάστρα και το κόβετε στη μέση με ένα μαχαίρι, ψεκάζοντας το με νερό μέσα στην γάστρα. Αφήνετε το ψωμί να κρυώσει σε σκιά. Στη συνέχεια, κάθε μέρα 2 φορές, ταιζέτε το προζύμι σε αναλογία 1:3:3 (προζύμι: νερό: αλεύρι). Για το ψωμί, θα χρειαστείτε 35 γρ. προζύμι, 105 γρ. νερό και 105 γρ. αλεύρι σκληρό, δηλαδή σύνολο 245 γρ.

ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

Σε ένα δοχείο με καπάκι, ανακατεύετε 140 γρ. νερό στους 30°C με 70 γρ. αλεύρι σκληρό και 70 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης. Το αφήνετε σε ζεστό σημείο για μία μέρα. Την επόμενη μέρα, ανακατεύετε τα ίδια υλικά σε καθαρό δοχείο, προσθέτοντας 60 γρ. από το μείγμα. Το υπόλοιπο το πετάτε. Επαναλαμβάνετε αυτή τη διαδικασία για άλλες 5 μέρες.





Οικογενειακές δημιουργίες
οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr



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



Πλάθουν γενιές και γενιές



ΑΛΕΥΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Πιστοποιημένο από την TUV HELLAS
σύμφωνα με την προδιαγραφή του
Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδος

Βέρο Κρυτικό

Γαλακτοκομικά προϊόντα



Κατσικίσιο γάλα
Πλήρες 3,5%

Κατσικίσιο γιαούρτι 4%



Σοκολάτα παγωτό
από κατσικίσιο γάλα



Κρέμα παγωτό
από κατσικίσιο γάλα





VERO CEREAL





Φυσικοί χυμοί



Πορτοκάλι



Βιολογικό
Πορτοκάλι



Γκρέιπφρουτ



10 φρούτα
7 βιταμίνες



Πορτοκάλι
Μήλο
Βερίκοκο



Λεμονάδα



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Πορτοκάλι



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Βιολογικό
Πορτοκάλι



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Γκρέιπφρουτ



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Λεμόνι



Πορτοκάλι
με γλυκαντικά



Πορτοκάλι



Μανταρίνι



Λεμονάδα



Βουσσινάδα



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 κουκούτσι 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

VEGAN CHOCOLATE COOKIES

ΥΛΙΚΑ

70 γρ. Ρόφημα Βρώμης με Χαρούπι Vero Cereal

50 γρ. ηλιέλαιο

100 γρ. ζάχαρη

100γρ. καστανή ζάχαρη

125 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

60 γρ. κακάο σε σκόνη

1 κ.γ. μαγειρική σόδα

¼ κ.γ. αλάτι

175 γρ. *vegan chocolate chips* + τοποθέτηση μετά το ψήσιμο

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σε μίξερ με φτερό βάζετε το ρόφημα βρώμης, ηλιέλαιο, ζάχαρη και καστανή ζάχαρη και ανακατεύετε. Ταυτόχρονα βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά σε ένα μπολ και τα ανακατεύετε εκτός από την σοκολάτα. Αφού διαλυθούν οι ζάχαρες βάζετε τα στερεά υλικά και τέλος τη σοκολάτα.

Βάλτε τη ζύμη σε ένα μπολ στο ψύγείο για 1 ώρα. Κόβετε σε μπάλες 80 γρ. και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° C για 14 λεπτά. Μόλις βγουν, τοποθετούμε λίγα *chocolate chips* από πάνω. Αφήστε να κρυώσουν και σερβίρετε.





PARIS BREST

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

190 γρ. νερό
60 γρ. Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό
2 γρ. αλάτι
8 γρ. ζάχαρη
100 γρ. βούτυρο
160 γρ. Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
250 γρ. αυγά
αμύγδαλο φιλέ
1 κρόκος αυγού για το άλειμμα
άχνη ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

450 γρ. Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό
50 γρ. κρέμα γάλακτος
80 γρ. κρόκοι
50 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
40 γρ. ζάχαρη
145 γρ. βούτυρο αφρατεμένο
100 γρ. παλίνια φουντουκιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΖΥΜΗ

Σε μια κατσαρόλα, βράζετε το γάλα, το νερό, το βούτυρο, το αλάτι και τη ζάχαρη. Μόλις το μείγμα βράσει, προσθέτετε το αλεύρι και ανακατεύετε με κουτάλα μέχρι να σχηματιστεί μια πάστα. Μεταφέρετε την πάστα στο μίξερ με πτερό και ανακατεύετε μέχρι να πέσει η θερμοκρασία και να γίνει λεία. Προσθέτετε τα αυγά σε τρεις δόσεις και συνεχίζετε το ανακάτεμα μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής, σχηματίζετε έναν κύκλο διαμέτρου 5 εκ. Αλείφετε προσεκτικά με κρόκο αυγού χρησιμοποιώντας ένα πινέλο και πασπαλίζετε με φιλέ αμυγδάλου. Ψήνεται σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C για περίπου 30 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

Σε μια κατσαρόλα, βράζετε το καταικίσιο γάλα και την κρέμα γάλακτος. Ταυτόχρονα, σε ένα μπολ, χτυπάτε τους κρόκους με τη ζάχαρη και στη συνέχεια προσθέτετε το αλεύρι. Μόλις βράσει το γάλα, προσθέτετε το μείγμα των κρόκων στην κατσαρόλα και ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να πήξει. Τοποθετείτε την κρέμα σε ένα ταψί, καλύπτετε με μεμβράνη και αφήνετε στο ψυγείο να κρυώσει. Στο μίξερ, χτυπάτε το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει και προσθέτετε την παλίνια. Τέλος, προσθέτετε την κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής και ανακατεύετε μέχρι να αποκτήσει λεία υφή. Κόβετε τη ζύμη στη μέση και με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής, γεμίζετε το κάτω μέρος με την κρέμα. Τοποθετείτε το επάνω μέρος της ζύμης και πασπαλίζετε με άχνη ζάχαρη.





FLAN PARISIEN

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

210g Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις **ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

10g ζάχαρη

3g αλάτι

100g ανάλατο βούτυρο, παγωμένο και κομμένο σε κύβους

1 μεγάλο αυγό

10ml νερό, συν περισσότερο εάν χρειάζεται

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

750 ml Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

430 ml κρέμα γάλακτος

1 λοβός βανίλιας

1 πρέζα αλάτι

3 μεγάλα αυγά

3 μεγάλοι κρόκοι αυγών

250g ζάχαρη

90g κορν φλάουρ

2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Ανακατεύετε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι σε ένα μπολ του μίξερ με το φτερό. Προσθέτετε τους κύβους του κρούου βουτύρου και ανακατεύετε σε μέτρια ταχύτητα. Στη συνέχεια, προσθέτετε το αυγό και το νερό και ανακατεύετε μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Αφήνεται τη ζύμη να ξεκουραστεί στην κατάψυξη για μισή ώρα. Με έναν πλάστη, ανοίγετε τη ζύμη σε κύκλο διαμέτρου περίπου 38 εκ. Τοποθετείτε προσεκτικά τη ζύμη σε ένα στρογγυλό ταψί 23 εκ. και βάζετε το ταψί στην κατάψυξη για μισή ώρα.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

Προθερμαίνεται τον φούρνο στους 200°C. Βράζετε το γάλα και την κρέμα γάλακτος σε μία κατσαρόλα. Χωρίζετε τους κόκκους από τη βανίλια, τρίβετε τους σπόρους στο μείγμα γάλακτος και προσθέτετε επίσης τους λοβούς βανίλιας και το αλάτι. Σε ένα μπολ, χτυπάτε μαζί τα αυγά, τους κρόκους και τη ζάχαρη και στη συνέχεια προσθέτετε το κορν φλάουρ. Όταν το μείγμα γάλακτος ζεσταθεί αρκετά, ρίχνετε το μισό από το ζεστό μείγμα πάνω από τα αυγά, χτυπώντας γρήγορα και καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ρίχνετε ξανά το μείγμα των αυγών στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο ζεστό γάλα και ανακατεύετε με σύρμα μέχρι να αρχίσει να πήζει. Προσθέτετε το εκχύλισμα βανίλιας. Βγάζετε την τάρτα από την κατάψυξη και προσθέτετε την κρέμα ζαχαροπλαστικής. Ψήνεται για 10 λεπτά στους 200°C και στη συνέχεια μειώνετε τη θερμοκρασία στους 180°C και ψήνεται για ακόμα 50 λεπτά περίπου. Αφήνεται την τάρτα να κρυώσει σε μια σχάρα. Μόλις κρυώσει, την αφαιρείτε από τη φόρμα.





CHOCOLATE BABKA

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

150 γρ. Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
120 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
50 γρ. ζάχαρη
5 γρ. ξηρή μαγιά
2 μεγάλα αυγά, συν ένα για άλειμμα
30 ml νερό
30 ml Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό
5 γρ. αλάτι
75 γρ. βούτυρο, κομμένο σε μικρούς κύβους
και μαλακωμένο σε θερμοκρασία δωματίου

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

75 γρ. σοκολάτα μαύρη
25 γρ. σοκολάτα γάλακτος
60 γρ. βούτυρο
40 ml κρέμα γάλακτος
30 γρ. ζάχαρη άνηκη
15 γρ. σκόνη κακάο
1 πρέζα αλάτι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

60 ml νερό
50 γρ. ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Ανακατεύετε το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη μαγιά, το αυγό, το γάλα και το νερό σε ένα μίξερ με τον γάντζο, σε μέτρια ταχύτητα για 5 λεπτά. Προσθέτετε το βούτυρο, ρίχνοντας μερικούς κύβους κάθε φορά, και συνεχίζετε το ανακάτεμα για περίπου 10 λεπτά, μέχρι η ζύμη να γίνει λεία. Μεταφέρετε τη ζύμη σε ένα μπολ, σκεπάζετε με πλαστική μεμβράνη και την αφήνετε στο ψυγείο όλη τη νύχτα. Βουτυρώνετε μια φόρμα για κέικ.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Σε μια μέτρια κατσαρόλα, τοποθετείτε τη σοκολάτα, το βούτυρο, την κρέμα γάλακτος, τη σκόνη κακάο, τη ζάχαρη και το αλάτι. Αφήνετε το μείγμα στη φωτιά μέχρι να λιώσουν όλα τα υλικά και να γίνει λείο. Μεταφέρετε το μείγμα σε ένα μπολ και το αφήνετε στην άκρη να κρυώσει.

ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ

Την επόμενη ημέρα, ανοίγετε τη ζύμη με έναν πλάστη σε αλευρωμένη επιφάνεια και τη σχηματίζετε σε ορθογώνιο διαστάσεων 40 x 30 εκ. Απλώνετε τη γέμιση σοκολάτας πάνω στο ορθογώνιο. Τυλίγετε τη ζύμη σαν ρολό, ξεκινώντας από τη μακριά πλευρά, και πιέζετε το άκρο για να κλείσει. Κόβετε το ρολό στη μέση κατά μήκος με ένα οδοντωτό μαχαίρι. Με τις κομμένες πλευρές στραμμένες προς τα επάνω, πλέκετε τις δύο λωρίδες και τοποθετείτε την πλεξούδα στη φόρμα. Αφήνετε τη ζύμη να φουσκώσει για περίπου μία ώρα. Χτυπάτε ένα αυγό και αλείφετε την babka με ένα πινέλο. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C για περίπου 30 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

Σε μια μικρή κατσαρόλα, βάζετε το νερό και τη ζάχαρη σε μέτρια φωτιά μέχρι να βράσουν. Μόλις βγάλετε την babka από τον φούρνο, την αλείφετε με το σιρόπι, χρησιμοποιώντας όλο το μείγμα. Αφήνετε την babka να κρυώσει.





CINAMMON COFFEE ROLL

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

240ml ζεστό Καταικίσιο Γάλα ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ
64 γρ. ζάχαρη
7 γρ. ξηρή μαγιά
560 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
73 γρ. καστανή ζάχαρη
1 αυγό μεσαίο σε θερμοκρασία δωματίου
1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
2 κ.γ. αλάτι
3 κ.γ. κανέλα

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

140 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
4 κ.σ. καφέ espresso αλεσμένος
2 κ.γ. κανέλα σκόνη
250 γρ. μαύρη ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

60 ml κρέμα τυρί
56 γρ. βούτυρο αφρατεμένο
100 γρ. άχνη ζάχαρη
40 γρ. κρέμα γάλακτος
25 γρ. καφέ espresso

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Σε κάδο μίξερ με γάντζο ανακατέψτε μαζί το ζεστό γάλα, την ζάχαρη και τη μαγιά. Αφήνουμε μέχρι να αφρίσει, περίπου 5 λεπτά. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Ξεκινήστε το ανακάτεμα σε χαμηλή ταχύτητα για 3 λεπτά και μετά σε μέτρια ταχύτητα για 8 με 10 λεπτά. Μεταφέρετε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο μεγάλο μπολ. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ.

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

Αναδέψτε κρέμα τυρί και το αφρατεμένο βούτυρο, μετά την ζάχαρη άχνη και τέλος την κρέμα με τον καφέ. Χτυπάτε μέχρι η υφή να είναι λεία. Προθερμαίνουμε στους 170° C. Ανοίξτε το ζυμάρι 30x60 εκ., απλώστε την γέμιση και ρολάρετε. Βουτυρώστε ελαφρά ένα ταψί 23 x 33 εκ. Μερικοποιούμε σε 15 κομμάτια και αφήνουμε να διπλασιαστούν. Ψήνουμε στους 170° C για περίπου 21 λεπτά. Με μία σακούλα ζαχ/κής περνάμε το γλάσο από πάνω.







Η πρόοδος και η εξέλιξη ποτίζουν το σπόρο της επιτυχίας! Έτσι και οι Μύλοι Κρήτης, σύμμαχοι της προόδου και πρωτοπόροι στην εξέλιξη, οδηγούνται στην κορφή της επιτυχίας μέσα από μία σειρά καινοτόμων προϊόντων. Τους ευχαριστώ για την εμπιστοσύνη που μου έδειξαν να παρασκευάσω ιδανικές συνταγές για το εορταστικό σας τραπέζι, δίνοντας την ώθηση να δημιουργήσετε και να ανακαλύψετε τις δικές σας ικανότητες. Σας εύχομαι καλές γιορτές με υγεία και δημιουργικότητα!

Σεραφείμ Καραντζιούνης
Baker

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

Red Jane