

MINI FORM

ΦΟΡΜΙΤΣΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΠΟΥ ΚΟΒΟΥΝ ΚΑΙ ΔΕΝΟΥΝ ΤΗ ΖΥΜΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ

1. ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΩ ΠΛΕΥΡΑ ΤΟΥ "MINI FORM" ΚΟΒΕΤΕ ΤΗ ΖΥΜΗ ΣΑΣ ΣΕ ΙΣΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΤΕΜΑΧΙΑ.
2. ΤΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΠΟΥ ΚΟΨΑΤΕ ΤΑ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΣΤΟ ΕΠΑΝΩ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ "MINI FORM".
3. ΒΑΖΕΤΕ ΤΗΝ ΓΕΜΙΣΗ ΠΟΥ ΘΕΛΕΤΕ (ΓΛΥΚΙΑ Ή ΑΛΜΥΡΗ).
4. ΤΩΡΑ ΔΙΠΛΩΝΕΤΕ ΤΟ "MINI FORM" ΚΑΙ ΠΙΕΖΕΤΕ ΤΑ ΣΗΜΕΙΑ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΑ ΔΟΝΤΑΚΙΑ. ΤΩΡΑ ΕΧΕΤΕ ΤΕΛΕΙΑ ΑΣΦΑΛΙΣΜΕΝΑ ΤΑ ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΣΑΣ, ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙΑ, ΚΡΟΥΑΣΑΝΑΚΙΑ, ΡΑΒΙΟΛΙ Κ.Λ.Π ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

1. ΖΥΜΗ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ: Μισό κιλό πατάτες 100 γρ. αλεύρι 1 αυγό, 1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βράζετε τις πατάτες σε αλατισμένο νερό, τις καθαρίζετε και τις λιώνετε όσο είναι ζεστές Προσθέτετε τα υλικά και ζυμώνετε καλά. Αφήστε την ζύμη να κρυώσει και την ξαναδουλεύετε άλλη μια φορά. Ανοίγετε σε φύλλο.

2. ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΦΥΛΛΟ

ΥΛΙΚΑ: ½ κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 2 κουταλιές λάδι, 1 κουταλιά ξύδι, 2 κουταλάκια αλάτι, 1 κούπα χλιαρό νερό.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Κοσκινίζετε το αλεύρι σε λεκανίτσα και ανοίγετε στο κέντρο μια λακκούβα. Βάλτε μέσα το λάδι, το ξύδι, το αλάτι, και το νερό. Ανακατέψτε το μίγμα. Ζυμώστε τη ζύμη προσθέτοντας όσο ακόμη νερό χρειαστεί. Αφήστε να σταθεί 1-2 ώρες. Μετά ανοίγετε σε φύλλο.

3. ΜΑΛΑΚΗ ΖΥΜΗ

ΥΛΙΚΑ: 50 γρ. βούτυρο, 75 γρ αλεύρι, 25 γρ άχνη ζάχαρη, 10 γρ βανίλια, 1 πρέζα αλάτι, 1 κρόκο αυγού.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ζυμώστε τα υλικά όλα μαζί και αφήστε τα να σταθούν για 3 ώρες σκεπασμένα. Κατόπιν ανοίγετε σε φύλλο.

4. ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 δόση ζύμης, 1 κροκάδι χτυπημένο με λίγο νερό για να αλείψουμε τα τυροπιτάκια, 3 κούπες τυρί φέτα τριμμένο, 1 κούπα γραβιέρα τριμμένη, ¼ της κούπας κρέμα γάλακτος, 2 αυγά, 2 κουταλιές βούτυρο λιωμένο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ανοίγετε τη ζύμη σε φύλλο, πάχους 3 χιλ. περίπου. Κόψτε με το "MINI FORM" σε ίσα στρόγγυλα τεμάχια. Ανακατέψτε όλα μαζί τα υλικά της γέμισης και βάλτε σε κάθε ένα φυλλαράκι ποσότητα ανάλογη με το "MINI FORM" που επιλέξατε. Πιέστε τις άκρες να κλείσουν τα τυροπιτάκια. Αλείψτε τα με κροκκάδι και ψήστε στους 200 °C. Σερβίρετε και φρεσκοψημένα.

5. ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 Δόση ζύμης, 3 κούπες κασέρι τριμμένο, 1 κούπα κεφαλογραβιέρα τριμμένη, 7 φέτες μπέικον ψιλοκομμένο, 3 αυγά, αλάτι, πιπέρι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βλέπε τυροπιτάκια.

6. ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 δόση ζύμης, 1/4 του κιλού κιμά, 1/4 κούπας κρεμμύδι τριμμένο, 1/2 κούπα κασέρι, 3 αυγά, 1/2 κούπα κρέμα γάλακτος, 3 κουταλιές βούτυρο, 1 κρόκος χτυπημένος με λίγο νερό για να αλείψετε τα τυροπιτάκια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βλέπε τυροπιτάκια

7. ΤΟΝΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 δόση ζύμης, 300 γρ. τόνο (κονσέρβα), 1/2 κούπα μαγιονέζα, 1 κρεμμύδι μέτριο ψιλοκομμένο, 1/2 Κούπα άνηθο ψιλοκομμένο, πράσινη πιπεριά, ψιλοκομμένη, αλάτι, πιπέρι, 1 κρόκος χτυπημένος με λίγο νερό για να αλείψετε τα τυροπιτάκια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βλέπε τυροπιτάκια.

8. ΖΑΜΠΟΝΟΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 δόση ζύμης, 3 κούπες ζαμπόν ψιλοκομμένο, 3 κούπες κασέρι τριμμένο, 1/3 κούπα κρέμα γάλακτος, 2 αυγά, αλάτι, πιπέρι, 1 κρόκος χτυπημένος με λίγο νερό για να αλείψετε τα πιτάκια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βλέπε τυροπιτάκια.

9. ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 Δόση ζύμης, 1 κιλό κολοκύθι κίτρινο ή πράσινο τριμμένο, 1/2 κιλό τυρί φέτα τριμμένο, 5-6 αυγά, 2 κουταλιές σιμιγδάλι ψιλό, 3 κουταλιές βούτυρο λιωμένο, 3 κουταλιές κρέμα γάλακτος, 1 κουταλάκι πιπέρι, αλάτι, 1 κρόκος χτυπημένος με λίγο νερό για να αλείψετε τα πιτάκια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βλέπε τυροπιτάκια.

10. ΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 δόση ζύμης, 1/2 κιλό μυζήθρα, 1/2 κιλό ανθότυρο, 4 αυγά, αλάτι, πιπέρι, 1 κρόκο χτυπημένο με λίγο νερό για να αλείψετε τα καλτσούνια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βλέπε τυροπιτάκια.

11. ΜΗΛΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 δόση ζύμης, 1 κιλό μήλα καθαρισμένα και τριμμένα, 1/2 κούπα σταφίδες, 1 κουταλιά κανέλα, 1 κουταλιά σούπας βούτυρο λιωμένο, 300 γρ ζάχαρη.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Χτυπάτε το βούτυρο με την ζάχαρη. Ρίχνετε στο μίγμα και τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε. Βάζετε λίγη από τη γέμιση σε κάθε ένα πιτάκι, κλείνετε με το "MINI FORM" και ψήνετε στους 190°C.

12. ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 δόση ζύμης, 800 γρ. σπανάκι, 300 γρ. τυρί φέτα τριμμένο, 8 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα, 1/2 κούπα άνηθο ψιλοκομμένο, 1/2 μαϊντανό ψιλοκομμένο, 1/4 κούπα κρέμα γάλακτος, 4 αυγά ελαφρά χτυπημένα, αλάτι, πιπέρι 1 κρόκος ελαφρά χτυπημένος με λίγο νερό για να αλείψετε τα πιτάκια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ζεματίστε λίγο το σπανάκι. Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί και ακολουθήστε τις οδηγίες όπως και στα τυροπιτάκια.

13. ΚΡΟΥΑΣΑΝΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ: 650 γρ. αλεύρι, 2 κουταλιές μαγιά μπύρας, 3 αυγά, 3/4 κούπα βούτυρο, 3/4 κούπα ζάχαρη, 1/2 κούπα γάλα, 1 κουταλιά σούπας ξύσμα λεμονιού, 1/2 κουταλιά αλάτι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Σε χλιαρό γάλα λιώνετε τη μαγιά μπύρας. Προσθέτετε 1/2 φλιτζάνι αλεύρι και κάνετε ένα χυλό. Βάζετε τον χυλό σε ζεστό να φουσκώσει. Σε άλλη λεκάνη βάζετε το υπόλοιπο αλεύρι το αλάτι και το ξύσμα λεμονιού. Κάνετε μια γουβίτσα στη μέση και ρίχνετε το βούτυρο, τα 3 αυγά, τη ζάχαρη και τον χυλό. Ζυμώνετε να γίνουν μια ζύμη μαλακή. Ανοίγετε φύλλο και κόβετε με το "MINI FORM" κατά προτίμηση το μεγάλο. Διπλώνετε, κλείνετε και ψήνετε στους 150°C. Αφού ψηθούν χωρίζετε στη μέση και βάζετε τη γέμιση που επιθυμείτε γλυκιά ή μαλακή.

14. ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΥΛΙΚΑ: 1 ποτήρι χοντροκοπανισμένα καρύδια, 3 ποτήρια αλεύρι μαλακό (όσο παίρνει), 1 φλιτζανάκι του καφέ κονιάκ, 2 κουταλάκια μπικιν πάουντερ, ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ: 1 ποτήρι του νερού ζάχαρη, 1 ποτήρι του νερού μέλι, 1/2 ποτήρι νερό.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Κοσκινίζετε το αλεύρι και το ανακατεύετε με τη πάουντερ. Σε πήλινη λεκάνη δουλεύετε το λάδι με τη ζάχαρη για αρκετή ώρα. Προσθέτετε το κονιάκ και το χυμό πορτοκαλιού – λεμονιού. Ρίχνετε το αλεύρι λίγο – λίγο και ζυμώνετε καλά να γίνει μια μαλακή ζύμη. Πλάθετε τα μελομακάρωνα κυλινδρικά τα τοποθετείτε στο "MINI FORM". Κλείνετε και αφού πάρουν ένα όμορφο σχήμα μισοφέγγαρου τα τοποθετείτε σε λαμαρίνα και ψήνετε σε μέτριο φούρνο 20- 30 λεπτά. Στο μεταξύ βάζετε τη ζάχαρη, το νερό και το μέλι να πάρουν μερικές βράσεις. Ξαφρίζετε και βουτάτε μέσα στο σιρόπι τα μελομακάρωνα κρύα (όχι περισσότερο από 3- 4 τη φορά). Βάζετε με τρυπητή κουτάλα, τοποθετείτε σε πιατέλα και πασπαλίζετε με τα καρύδια και λίγη κανελλοζάχαρη.