

Γιαουρτόπιττα Αλμυρή

1 πακέτο κρούστα στεγνή

2 κβ βούτυρο λιωμένο

500 γρ φέτα.

250 γρ καζίκι Δομοκού

½ φλ ελαιόλαδο.

400 γρ γιαούρτι.

2 φλ γάλα.

6 αυγά

μοσχοκάρυδο - αλατοπίπερο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε βουτ. τσούφι απλώνω τα φύλλα σπασμένα,
περιχ. με το βούτυρο. Ενώνω υπολ. υλικά
και περιχύνω. Αφήνω 30' να τραβίξει.
Ψήνω 180°C 1 ώρα.

Ζυμαρόπιττα

500 γρ φέτα - χοντροκομμένη.

3 αυγά - αλατοπίπερο

500 γρ φαρίνα ή (500 γρ για όλες τις χρήσεις + 1 φλ. μανιέρι)

500 ml γάλα.

λίγο ελαιόλαδο

Ενώνω όλα τα υλικά και απλώνω
σε τσούφι, αλείρω με λίγο ελαιόλαδο.

Ψήνω 180°C 45' να ροδίσει.

Λαγύνα

- 1 κιλό 70% άρι
- 250 γρ. 55% άρι
- 25 γρ αλάτι
- γλυκάνισο
- 25 γρ ούτο
- 20 γρ βελαντινό
- 35 γρ. τσίχλη
- 250 γρ ξινό προίμι
- 740 γρ νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ΣΥΜΕΜΑ^{1^ο}: 3' αρχή - 4' γρήγορη
- ΣΤΑΚΑ: 15'
- ΣΥΜΕΜΑ^{2^ο}: 4' γρήγορα. (26°C ζυμάρι)
- ΚΟΦΙΜΟ: 750 γρ ζεμ.
- ΣΤΑΚΑ: 10'

Πατώ με τα δάχτυλα σε σχήμα λαγύνας.
Ψεκάσω νερό και πατώ πάνω σε μίγμα
βουβαίρι-μαυροσούσαμο.

- ΣΤΟΦΑ: 35' 35°C 75% υγρασία.
- Τρυπή επιφάνεια, φουρνίσω δίνω 3" ατμό
- Ψήνω 230°C 40' 10' πριν τέλος ανοιχτό.

Παξιμαδία Γλυκάνισου

A' 175gr βούτυρο - 175gr μαργαρίνη σοφζ
400gr τσίχαρα.

B' → 150gr αυγά - 1 βανίλια - 2gr αλάτι - 1/2 πορτοκάλι ξύσμα.

Γ' → 125gr γάλα - 65gr σκόνη γάλα - 12gr αμμωνία

Δ' → 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις - 30gr γλυκάνισο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

A' φτερό μίξερ 2^η ταχ. Προσθ. B' για λίγο και μετά Γ'. Το Δ' 2^η ταχ. σε τύμη απείη.
Κόβω με βανούλα 5cm μαγζούνια
Ψήνω 170°C 15', κρυώνουν κόβω 2cm και φρυγανίλω 130°C 40' (10 μέρες έξω).

Παξιμαδία Σταφίδας

A' 130gr λάδι, 350gr τσίχαρα, 250gr γάλα, 10gr σοδά
10gr αμμωνία, 100gr αυγά, 1 βανίλια

B' → 1 κιλό αλεύρι μαλακό - 330gr σταφίδα ξαθιά.

A' φτερό 2^η ταχ μετά B' όμως να μην κορδαίρει.

Κόβω με βανούλα 5cm σε λαδόκολλα.
Ψήνω 170°C 15'. Όταν κρυώσουν κόβω 2cm. Φρυγανίλω 130°C 40' (10 μέρες έξω).