

NTINA NIKOLAΟΥ

Dina's Bakery
my best recipes



Πουγκιά με χόρτα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 30' | ΑΝΑΜΟΝΗ 20' | ΨΗΣΙΜΟ 25' | ΜΕΡΙΔΕΣ 30

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

750 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, Μύλοι Δάκου
100 ml ελαιόλαδο
1 κ.γλ. αλάτι
400 ml νερό

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1½ κιλό χόρτα (λάπαθα, παπαρούνες, καυκαλήθρες, ζοχοί, μάραθα, τσουκνίδες)
1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
4-5 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
100 ml ελαιόλαδο
200 γρ. φέτα, τριμμένη με το χέρι
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΓΙΑ ΤΑ ΠΟΥΓΚΙΑ

νισεστέ, για το άνοιγμα των φύλλων
ελαιόλαδο, για το άλειμμα των φύλλων

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη ζύμη

Ρίχνω σε μια λεκάνη το αλεύρι, το ελαιόλαδο, το αλάτι και τα ανακατεύω. Αρχίζω να ρίχνω λίγο λίγο νερό, ζυμώνοντας καλά μέχρι να φτιάξω μια ζύμη απαλή και ελαστική, σαν τη ζύμη του ψωμιού. Σκεπάζω τη λεκάνη με μια πετσέτα και αφήνω τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

Για τη γέμιση

Καθαρίζω και πλένω πολύ καλά τα χόρτα. Τα ψιλοκόβω. Βάζω ένα μεγάλο σουρωτήρι μέσα σε ένα μπολ και ρίχνω εκεί τα ψιλοκομμένα χόρτα και τα κρεμμύδια.

Αλατίζω γενναιόδωρα και, με τα χέρια μου, αρχίζω να «τριβώ» τα χόρτα ώστε να βγάλουν τα υγρά τους.

Στύβω καλά και τα μεταφέρω σε ένα καθαρό μπολ. Προσθέτω το ελαιόλαδο, τη φέτα και μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύω καλά.

Για τα πιτάκια

Χωρίζω τη ζύμη σε 5 κομμάτια και τα πλάθω σε μπάλες. Πασπαλίζω το τραπέζι μου με λίγο νισεστέ και βάζω μια μπάλα ζύμης στο κέντρο. Με τον πλάσπη-βέργα ανοίγω σε όσο πιο λεπτό φύλλο μπορώ. Κατά διαστήματα, πασπαλίζω με νισεστέ για να μην κολλάει το φύλλο μέχρι να φτάσω στο επιθυμητό πάχος.

Ραντίζω περιμετρικά με λίγο ελαιόλαδο και, με ένα κοφτερό μαχαίρι, κόβω το φύλλο σε λωρίδες των 10 εκ.

Βάζω στην άκρη κάθε λωρίδας 1 μεγάλη κουταλιά γέμισης και διπλώνω σε τρίγωνο. Αφήνω τα τρίγωνα στην άκρη και επαναλαμβάνω τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν όλα τα υλικά.

Μεταφέρω τα πουγκιά σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί και αλείφω γενναιόδωρα με ελαιόλαδο. Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C, πάνω κάτω, για 25 λεπτά μέχρι να ροδίσει καλά το φύλλο.

Σε όλη την Ελλάδα θα βρείτε παρόμοια πιτάκια με φέτα ή χωρίς. Το θέμα είναι τα χόρτα. Όσο πιο πολλά τόσο καλύτερα! Όσο πιο άγρια τόσο πιο νόστιμα! Και, φυσικά, χειροποίητο φύλλο με αλεύρι άριστης ποιότητας! Σε αυτήν τη συνταγή ψήνω στον φούρνο τα πιτάκια, αλλά μπορείτε να τα τηγανίσετε σε ελαιόλαδο και, πιστέψτε με, δεν θα το μετανιώσετε!



Cinnamon cake

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 30' | ΑΝΑΜΟΝΗ 1½ ΩΡΑ | ΨΗΣΙΜΟ 30-35' | ΜΕΡΙΔΕΣ 8-10

ΥΛΙΚΑ

600 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, Μύλοι Δάκου
360 ml χλιαρό γάλα
25 γρ. νωπή μαγιιά
50 γρ. ζάχαρη
120 γρ. μαρμελάδα φράουλα
60 γρ. βούτυρο, λιωμένο & λίγο επιπλέον για τη φόρμα
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
1 κ.γλ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

100 γρ. καστανή ζάχαρη
2 κ.σ. κανέλα, σκόνη
200 γρ. βούτυρο, λιωμένο

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

300 γρ. τυρί κρέμα
40 γρ. ζάχαρη άχνη
κανέλα σκόνη, για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη ζύμη

Βάζω το χλιαρό γάλα, τη μαγιιά, τη ζάχαρη και 1 κουταλιά από το αλεύρι στον κάδο της κουζινομηχανής και ανακατεύω μέχρι να διαλυθεί η μαγιιά. Αφήνω στην άκρη για 15 λεπτά.

Προσθέτω τη μαρμελάδα, το βούτυρο και τη βανίλια και ξεκινάω να δουλεύω σε χαμηλή ταχύτητα με τον γάντζο. Αρχίζω να προσθέτω το αλεύρι και το αλάτι, ενώ ζυμώνω σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη που να μην κολλάει. Σταματώ το μίξερ, σκεπάζω με μεμβράνη τον κάδο και αφήνω στην άκρη για 1 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί η ζύμη.

Για τη συναρμολόγηση

Βουτυρώνω καλά μια μεγάλη φόρμα για κέικ (με τρύπα στη μέση). Σε ένα μπολάκι ανακατεύω την καστανή ζάχαρη και την κανέλα από τα υλικά της επικάλυψης. Σε ένα άλλο μπολάκι βάζω το λιωμένο βούτυρο.

Αδειάζω τη ζύμη στον πάγκο της κουζίνας και την κόβω σε μικρά μπαλάκια (περίπου 40-50 κομμάτια). Πλάθω ελαφρά σε μπαλάκι, το βουτάω πρώτα στο λιωμένο βούτυρο και μετά στην κανελοζάχαρη και το βάζω στη φόρμα. Συνεχίζω μέχρι να τελειώσω με όλα τα κομμάτια της ζύμης. Όσο βούτυρο μου έχει απομείνει το ρίχνω ραντιστά και πασπαλίζω με την υπόλοιπη κανελοζάχαρη.

Σκεπάζω τη φόρμα και την αφήνω σε ζεστό μέρος για 30 λεπτά μέχρι να φουσκώσει. Προθερμαίνω τον φούρνο στους 180°C, αερόθερμο. Ψήνω για 30-35 λεπτά μέχρι να ροδίσει.

Βγάζω το κέικ από τον φούρνο, το αφήνω να σταθεί 10 λεπτά και το αναποδογυρίζω σε σχάρα. Το αφήνω να κρυώσει εντελώς.

Για το γλάσο

Βάζω το τυρί κρέμα σε ένα μπολ, προσθέτω την άχνη και δουλεύω τα υλικά με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Σερβίρω το κέικ καλύπτοντας με το γλάσο και πασπαλίζω με λίγη κανέλα.

Με έμπνευση από τα cinnamon rolls, το κέικ αυτό που είναι χωρισμένο σε μπουκίτσες θα σας ξετρελάνει! Είναι πανεύκολο και εντυπωσιακό! Επιβάλλεται σχέση αγάπης με κανέλα και φυσικά αλεύρι για όλες τις χρήσεις Μύλοι Δάκου!



Κέικ με κατσικίσιο τυρί

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10' | ΨΗΣΙΜΟ 45-50' | ΜΕΡΙΔΕΣ 6-8

ΥΛΙΚΑ

4 αυγά
150 ml γάλα
3 κ.σ. μέλι
100 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
10 γρ. μπέικιν πάουντερ
200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, Μύλοι Δάκου
50 γρ. καρύδια, χοντροτριμμένα
200 γρ. κατσικίσιο τυρί chèvre*, κομμένο σε κύβους
60 ml σπορέλαιο και λίγο επιπλέον για το άλειμμα της φόρμας
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνω τον φούρνο στους 180 °C, αερόθερμο. Λαδώνω καλά μια μακρόστενη φόρμα 12x20 εκ. και τη στρώνω με αντικολλητικό χαρτί.

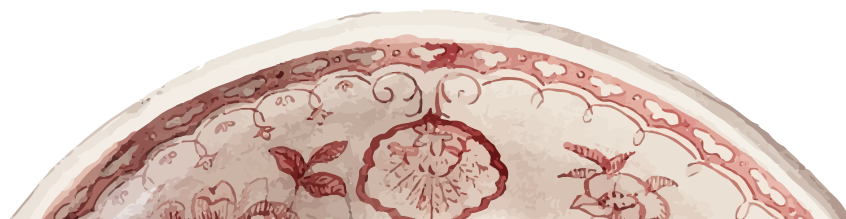
Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύω με σύρμα τα αυγά και το γάλα. Προσθέτω, το μέλι, τη γραβιέρα, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύω καλά.

Ρίχνω το μπέικιν πάουντερ, το αλεύρι και τα καρύδια και δουλεύω με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Προσθέτω το κατσικίσιο τυρί στο μείγμα και ανακατεύω απαλά για να σκορπίσει.

Αδειάζω το μείγμα στη φόρμα, ισιώνω καλά και ψήνω στον φούρνο για 45-50 λεπτά.

*Κατσικίσιο τυρί chèvre θα βρείτε σε μικρά μπιστούνια σε μεγάλα σούπερ μάρκετ.

Μια κλασική συνταγή αλμυρού κέικ για τους Γάλλους. Ένας συνδυασμός υλικών που σίγουρα σε κερδίζει. Η πρώτη φορά που δοκίμασα αυτό το κέικ ήταν το 2000 σε ένα φιλικό σπίτι στο Παρίσι. Θυμάμαι όταν ζήτησα τη συνταγή από τη φίλη μου Laurence, με συμβούλευσε να αγοράσω το βιβλίο της Sophie Dudemaine, βασίλισσας των κέικ για τους Γάλλους. Έτσι ξεκίνησε η λατρεία με τα αλμυρά κέικ. Στα 23 χρόνια που πέρασαν έχω δημιουργήσει εκατοντάδες συνταγές για κέικ, γλυκά και αλμυρά, αλλά κάποιοι συνδυασμοί σίγουρα μετράνε αλλιώς στη γευστική μνήμη μας και πάντα για διαφορετικούς λόγους για τον καθένα μας.



Dina's Bakery

my best recipes



Η αγαπημένη σεφ Ντίνα Νικολάου, πρέσβειρα της ελληνικής γαστρονομίας στο εξωτερικό, μοιράζεται μαζί σας τις καλύτερες και πιο πετυχημένες συνταγές της. Μέσα από αυτό το βιβλίο, θα την ακολουθήσετε σε όλα της τα ταξίδια: στο Παρίσι, στην Αθήνα, στην Κυρτώνη, σε επαγγελματικές κουζίνες, σε τηλεοπτικά πλατό, σε ατελείωτα οικογενειακά τραπέζια. Η γευστική μνήμη μεταμορφώνει κάθε πιάτο, χαρίζοντας στα φαγητά βαθιά νοστιμιά.

Κάθε φαγητό έχει τη δική του ιστορία, κάθε πιάτο έχει το δικό του αποτύπωμα. Αλλά όλες οι συνταγές έχουν ένα κοινό συστατικό: ένα αρχέγονο υλικό για το οποίο όλοι έχουμε τις περισσότερες αναμνήσεις και ιστορίες να διηγηθούμε. Το αλεύρι... Ψωμάκια ζυμωμένα με αγάπη, πίτες με απλά υλικά, κέικ, ζυμαράκια... ζυμώματα, φουσκώματα, ενέργεια, αγάπη και, φυσικά, γνώση!

Καλή απόλαυση!