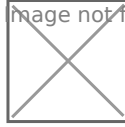


30 Απριλίου 2016

Φτιάξτε και ψήστε Φλανούνες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



flaounes

image not found or type unknown

Και το σπίτι θα μυρίσει...

Φλαούνες

Χρόνος προετοιμασίας 45 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 1 ώρα

Για 1 ταψί 28εκ.

Για τη ζύμη:

750 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

200 γρ. ελαιόλαδο

2 μικρά αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά

1/2 κουτ. τσαγιού κανέλα σε σκόνη

1/2 κουτ. σούπας μαχλέπι σε σκόνη

1/2 κουτ. τσαγιού μαστίχα σε σκόνη

300 ml γάλα

ελάχιστο αλάτι

Για τη γέμιση:

1 κιλό γραβιέρα γλυκιά ή λαδοτύρι Μυτιλήνης, τριμμένο

250 γρ. χαλούμι, τριμμένο

20 γρ. μαγιά σε σκόνη

25 γρ. ζεστό γάλα

1 ½ κουτ. τσαγιού μπέικιν πάουντερ

6 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά

75 γρ. σιμιγδάλι ψιλό

100 γρ. σταφίδες μουλιασμένες

τα φυλλαράκια από 1 ματσάκι δυόσμο, ψιλοκομμένα

Για την επικάλυψη:

1 αυγό, κατά προτίμηση βιολογικό, χτυπημένο

σουσάμι

Εκτέλεση

Γέμιση: Φτιάχνουμε το μείγμα της γέμισης από το προηγούμενο βράδυ. Διαλύουμε τη μαγιά στο ζεστό γάλα. Αναμειγνύουμε με τα τριμμένα τυριά, το σιμιγδάλι και το μπέικιν πάουντερ. Μετά, προσθέτουμε δύο-δύο τα αυγά μέχρι να έχουμε ένα μαλακό μείγμα. Προσθέτουμε το δυόσμο και τις σταφίδες και αφήνουμε το μείγμα σκεπασμένο για ένα βράδυ, για να δράσει η μαγιά.

Ζύμη: Ανακατεύουμε με τα δάχτυλα το ελαιόλαδο με το αλεύρι, το αλάτι και τα μπαχαρικά. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά, ζυμώνουμε και στη συνέχεια ρίχνουμε το γάλα και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να προκύψει ένα συμπαγές ζυμάρι.

Φλαούνες: Σε μια αλευρωμένη επιφάνεια, ανοίγουμε με μικρά κομμάτια από τη ζύμη στρογγυλές, λεπτές πίτες διαμέτρου 12 – 14 εκ. Βάζουμε στο κέντρο κάθε πίτας 1 – 2 μεγάλες κουταλιές από το μείγμα της γέμισης. Διπλώνουμε το πάνω μέρος του φύλλου προς το κέντρο, χωρίς να σκεπάσουμε τη γέμιση. Κάνουμε το ίδιο και με το κάτω δεξί και το κάτω αριστερό μέρος του φύλλου. Το αποτέλεσμα είναι ένα τυροπιτάκι με σχήμα τριγωνικό και τη γέμιση στο κέντρο να εξέχει. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C.

Βάζουμε τις φλαούνες σε ταψί στρωμένο με λαδόχαρτο. Τρυπάμε με ένα πιρούνι το φύλλο ώστε να βρίσκει διέξοδο ο αέρας κατά το ψήσιμο. Αλείφουμε τις φλαούνες με το χτυπημένο αυγό και τις πασπαλίζουμε με μπόλικο σουσάμι. Ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 1 ώρα.

Πηγές: smartchef.gr -ikypros.com