

28 Νοεμβρίου 2020

Μελομακάρονα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Υλικά

1 κιλό μαλακό αλεύρι ή έστω για όλες τις χρήσεις -(ΟΧΙ σιμιγδάλι !!!!)

½ λίτρο καλό παρθένο ελαιόλαδο (ή σησαμέλαιο)

½ ποτήρι ζάχαρη

2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ(για ευκολία) ή ½ ποτήρι αλισίβα όπως το κάνανε παλιά!

1 ποτήρι φρεσκοστυμμένη πορτοκαλάδα! (όχι του κουτιού)

ξύσμα φλούδας από ένα πορτοκάλι!

1 ποτήρι του κρασιού κονιάκ

1 ποτήρι καρύδια

1/2 κοφτό κουταλάκι κανέλα και 1/2 κοφτό κουταλάκι γαρύφαλλο

Για το σιρόπι

1 ποτήρι καλό μέλι - 1/2 ποτήρι ζάχαρη - ¾ ποτηριού νερό

1 κομμάτι ξύλο κανέλας ή 1/2 κουτ. τσαγ. κανέλα

600 γραμ. Καρυδόψυχα τριμμένη και 150 γραμ. Σουσάμι !

Εκτέλεση

Το λάδι το χτυπάμε!!!!

Βάλτε σε μια λεκάνη όπως οι παλιοί και ανακατέψτε καλά με το χέρι (στο μίξερ ή σύρμα σήμερα για ευκολία) το λάδι και τη ζάχαρη και ανακατέψτε για αρκετή ώρα.

Κοσκινίστε το αλεύρι.

Σε μια μικρή λεκάνη ρίχνετε μέσα το μίγμα λαδιού- ζάχαρης και το κονιάκ, τον χυμό πορτοκαλιού και το ξύσμα (όλα μαζί τα υγρά και το μπεικιν ή την αλισίβα). Βάλτε μέσα και την κανέλλα και το γαρύφαλλο και ανακατέψτε καλά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.

Μετά ρίξτε λίγο λίγο το κοσκινισμένο αλεύρι και ζυμώστε μέχρι να γίνει μαλακή η ζύμη (να μην κολλάει στο χέρι δλδ). Δεν πειράζει να μείνει και λίγο αλεύρι, δεν το παίρνει όλο και δεν θηλει ζύμωμα σφιχτό αλλά απαλό με τα δάχτυλα να μην ξερνάει το λάδι.

Δεν ζυμώνουμε πολλή ώρα το μελομακάρονο, γιατί θα γίνει ινώδες!

Μην σας γίνει σκληρή η ζύμη γιατί το χάσατε το παιγνίδι. Αν σας ξέφυγε ρίξτε λίγο λάδι ακόμα και πλάστε και πάλι.

Το πιέζουμε πάνω στην κοίλη πλευρά του τρίφτη, για να γίνει κυρτό. (Πρέπει να είναι κούφιο και όχι σαν ζύμη ψωμιού.)

Τα φινίκια τα γεμίζουμε και με καρύδια...

Βάζουμε στο κέντρο του δύο μισά καρύδια, το ένα δίπλα στο άλλο, και το σκεπάζουμε από τις δύο πλευρές σχηματίζοντας το φοινίκι.

Το κλασικό μελομακάρονο έχει από κάτω μια γούβα και την επάνω επιφάνεια ανώμαλη για να κρατάει το σιρόπι και το καρύδι.

Είναι εύκολο να το πετύχετε αν δεν μπορείτε απλά ακουμπήστε το πάνω στην ξύστρα και πιέστε του ελαφρά με τα δάχτυλα να κάνει μια μικρή γούβα. Το μελομακάρονο έχει γούβα από κάτω, τελεία...

Βάζουμε μια λαδόκολλα στο ταψάκι μας και ψήνουμε σε μέτριο φούρνου 170-180 βαθμούς μέχρι να ροδοκοκκινίσει (20-30 λεπτά).(Δεν πρέπει να ξεροψηθούν, μόνο να ροδίσουν!)

Τα μελομακάρονα τα αφήνετε να κρυώσουν καλά και εν τω μεταξύ εμείς ελάτε να φτιάξουμε το σιρόπι μας.

Μέλωμα

Καθαρίζουμε και καβουρντίζουμε το σουσάμι.

Ανακατεύουμε καλά σε μια λεκάνη το σουσάμι, τα τριμμένα καρύδια και την κανέλα της συνταγής του μελώματος.

Βράζουμε σε μια κατσαρόλα φαρδιά μέρος από το νερό,την ζάχαρη, το μέλι(τελευταίο το μέλι για να μην αφρίσει), και ρίχνουμε σε δόσεις τα μελομακάρона, να βράσουν για δύο τουλάχιστον λεπτά. (ένα στρώμα στη κατσαρόλα).

Τα στραγγίζουμε με μια τρυπητή κουτάλα και τα ρίχνουμε σε ένα λεκανάκι όπου έχουμε μέρος από το μείγμα καρυδόψυχας την κανέλα και το σουσάμι. Τα γυρίζουμε ώστε να καλυφθούν με το μείγμα . Τα τοποθετούμε στον δίσκο.

(Σταδιακά προσθέτουμε νερό και μέλι στο σιρόπι όσο προχωράει το μέλωμα.)

Αυτά τα μελομακάρона είναι η δική μου έκδοση, το μελομακάρονο είναι τραγανό, το σιρόπι δεν το έχει ποτίσει πολύ και δεν σε πνίγει η γλυκύτητα του.

(Τώρα αν είστε φαν του πολύ μελωμένου μελομακάρονου, να το αφήσετε λίγο παραπάνω στο σιρόπι.)

Με αυτή τη συνταγή βγαίνουν περίπου 60 μελομακάρона.

Καλή επιτυχία και καλοφάγωτα.

Πηγή: [Αγιορειτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)