

Rugelah με ζύμη κακάο και γέμιση λευκή σοκολάτα - Βήμα βήμα



Σε άλλο άρθρο έχουμε αναλύσει βήμα βήμα την συνταγή για το πως να κάνετε τα αυθεντικά εβραϊκά Rugelah. Ας δούμε τώρα πως μπορούμε να φτιάξουμε τα αντίστροφα δηλαδή με ζύμη από κακάο και γέμιση από λευκή σοκολάτα. Μπορείς να δεις το αρχικό post [εδώ](#).

Υλικά:

2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

250γρ μαργαρίνη

1 βανίλια

1 κροκο αυγού

1/4 κουταλιού αλάτι Ιμαλαίων Saltic

λιωμένη λευκή σοκολάτα κουβερτούρα για το γέμισμα

Βήμα-βήμα

Βήμα 1ο:

Φτιάχνεις το μείγμα και το αφού το έχεις βάλει στο ψυγείο για 2 ώρες μέχρι 3 μέρες το βγάζεις και το απλώνεις επάνω στον πάγκο. Ανοίγουμε το ζυμάρι προσεκτικά σε στρόγγυλο σχήμα



Βήμα 2ο:

Κόβεις το ζυμάρι σε 16 κομμάτια. Μπορείς να τα κόψεις και σε 8 αν θέλεις να γίνουν πιο μεγάλα, τα μικρά όμως είναι πιο μικρά και χαριτωμένα. Κόβεις πιο εύκολα με το εργαλείο κοπής πίτσας.



Βήμα 3ο:

Βάζεις την γέμιση εντός και αρχίζεις να κλείνεις ένα ένα τα **rugelach!** Είναι εκπληκτικά εύκολη και διασκεδαστική διαδικασία.



Βήμα 4ο:

Βάζεις τα rugelach στο ταψί και τα βάζεις στο ψυγείο για 20 λεπτά, μετά τα ψήνεις στους 190 βαθμούς για 20 λεπτά.



Έτοιμο λαχταριστό Rugelach που τρώγεται όλες τις ώρες , απολαύστε!



Δείτε όλα τα Rugelach που φτιάξαμε στην εκπομπή Harry Cook
[Rugelach](#)

[Rugeloh με ζύμη κακάο και γέμιση λευκή σοκολάτα - Βήμα βήμα](#)
[Rugeloh - Βήμα βήμα](#)

[Αλμυρά Rugeloh](#)

Γέμιση με μανιτάρια



Η γέμιση είναι μια υπόθεση που είμαι σίγουρος πως απασχολεί αυτή τη στιγμή κάθε Ελληνίδα νοικοκυρά. Σήμερα ήρθα να δώσω λύση σε όσες στερέψατε από ιδέες αλλά και σε όσες θέλετε να κάνετε μια πιο ελαφριά και νόστιμη γέμιση. Πάμε να φτιάξουμε μια σούπερ γέμιση με μανιτάρια.

Υλικά:

- 1 κούπα ρύζι
- 1 κουταλιά ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 κούπα μανιτάρια (Agaricus)
- 5 αποξηραμένα σύκα Καλαμάτας ΣΥΚΙΚΗ
- 1 κουταλιά αμύγδαλα
- 1 κουταλιά κουκουναίρι
- 1 κουταλιά καρύδια

1 κουταλιά κορινθιακή σταφίδα
½ ποτήρι κόκκινο ξηρό κρασί
Αλάτι Ιμαλαίων Saltic
2 κουταλιές βούτυρο
2 κουταλιές ελαιόλαδο ARISTON
Μάυρο Πιπέρι
1 κουταλάκι κοφτό κανέλα
1 κουταλάκι κοφτό κύμινο (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

Βάζεις το βούτυρο στο τηγάνι και όσο λιώνει κόβεις ταμανιτάρια. Ρίχνεις το κρεμμύδι στο βούτυρο και προσθέτεις λίγο ελαιόλαδο. Ρίχνεις ταμανιτάρια. Κόβεις τα σύκα. Βάζεις το ρύζι στο τηγάνι να σωταριστεί και αυτό. Σε ένα άλλο τηγάνι καβουρδίζεις λίγο τα κουκουνάρια και τα αμύγδαλα. Κόβεις τα κάστανα στα τέσσερα. Σβήνεις το ρύζι με κρασί. Βάζεις αλάτι - πιπέρι και ρίχνεις τα κάστανα, τα σύκα, τα καβουρδισμένα αμύγδαλα και κουκουνάρια, τη σταφίδα και τέλος τα καρύδια. Ρίχνεις λίγη κανέλα και κύμινο. Προσθέτεις λίγο νερό και αφήνεις να σιγοβράσει μέχρι να μαγειρευτεί το ρύζι, περίπου 20 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.



Κάποια Tips για ψήσιμο γαλοπούλας:

- Αν ψήσεις χωριστά την γέμιση από την γαλοπούλα έχεις σίγουρα καλύτερο ψήσιμο της γέμισης και πιο ζουμερή γαλοπούλα.
- Πριν το ψήσιμο μην ξεχάσεις να αλείψεις τη γαλοπούλα με λάδι, αλάτι και πιπέρι και να την σκεπάσεις καλά στο στήθος με αλουμινόχαρτο.
- Κάθε φορά που ανοίγεις την πόρτα του φούρνου αλλάζεις έντονα την θερμοκρασία του θαλάμου.

Με αυτό τον τρόπο το μαγείρεμα θα καθυστερήσει και το κρέας θα στεγνώσει.

- Το σωστό ξεπάγωμα της γαλοπούλας είναι από τα πιο σημαντικά σημεία στο μαγείρεμα της γαλοπούλας.
- Αν θέλεις να πετύχεις πιο τραγανή πέτσα, ξετυλίξε την γαλοπούλα μια ημέρα πριν και αφήσε τη στο ψυγείο χωρίς κάλυμμα.
- Το κρέας της γαλοπούλας δεν ψήνεται ομοιόμορφα αν είναι γεμισμένη.
- Μην ξεχνάς πως η γέμιση πρέπει να έχει κρυώσει πολύ καλά προτού γεμίσεις τη γαλοπούλα, έτσι αποφεύγεται ο κίνδυνος ανάπτυξης βακτηριδίων.
- Σε περίπτωση που φτιάξεις τη γέμιση από την προηγούμενη ημέρα, διατήρησε την στο ψυγείο και πριν την γεμίσεις άφησέ την να πάρει θερμοκρασία δωματίου.
- Τη γέμιση της γαλοπούλας θα την βάλεις αμέσως πριν την ψήσεις. Αν αφήσεις την γέμιση για ώρα στην ωμή γαλοπούλα, υπάρχει κίνδυνος δηλητηρίασης.



Αν θέλεις να δεις το υπόλοιπο μέρος του επεισοδίου Harry Cook που είναι γαλοπούλα πανέ και γαλοπούλα burger, δες [εδώ](#).



bletsas^{sr}
Ευτύχης Μηδέτσας