

Tips για τέλεια κουλουράκια / μπισκότα



Τα σπιτικά μπισκότα είναι μια ολόκληρη ιστορία από μόνα τους. Νόστιμη ιστορία, γεμάτη μυρωδιές και γεύση. Τα κουλουράκια είναι μια τόσο γλυκιά διαδικασία, που πραγματικά χάνεις αν δεν έχεις δοκιμάσει να κάνεις στο σπίτι. Μάλιστα στην διαδικασία μπορεί να σε βοηθήσουν και τα παιδιά, οι φίλοι, ο σύντροφος και με αυτό τον τρόπο να βρείτε μια αφορμή για να κάνετε κάτι παρέα. Αν θέλεις να μάθεις να κάνεις τα δικά σου μπισκότα έτσι όπως τα θέλεις θα πρέπει να μάθεις 4-5 tips που θα σε βοηθήσουν στην εύκολη και γρήγορη παρασκευή τους!

TIPS:

- Μην χρησιμοποιείς ταψιά με ψηλά τοιχώματα για να ψήσεις τα μπισκότα σου. Η θερμότητα αντανακλάται σε αυτά και τα μπισκότα δεν ψήνονται σωστά.
- Όλα τα υλικά για τα μπισκότα θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Θα έχεις καλύτερο αποτέλεσμα αν κοσκινίσεις όλα τα στερεά υλικά όπως αλεύρι, κακάο, άχνη κτλ.
- Να ψήνεις τα μπισκότα σου σε προθερμασμένο φούρνο. Εκτός από τις συνταγές που δεν χρειάζεται.
- Αν θέλεις τα μπισκότα σου πιο αφράτα, βάλε τη ζύμη στο ψυγείο πριν το ψήσιμο.
- Θέλεις μαλακά μπισκότα; Ψήστα λιγότερο. Θέλεις σκληρά; Άστα παραπάνω στον φούρνο.
- Για να παραμείνουν φρέσκα τα μπισκότα σου αποθήκευσέ τα σε αεροστεγές βάζο. Βάλε λίγο ρύζι στο βάζο για να απορροφά την εξτρά υγρασία.
- Αν θέλεις η υφή του μπισκότου σου να μοιάζει με brownies λιώσε το βούτυρο.



- Μην βάζεις τα μπισκότα σε βουτυρωμένη λαμαρίνα. Θα απλώσουν και θα γίνουν πολύ λιπαρά. Προτίμησε μια λαδόκολλα ή ένα φύλλο σιλικόνης.
- Μόλις ψηθούν τα μπισκότα μετέφερε τα άμεσα σε μια λαμαρίνα για να μην νοτίσουν .
- Ένα καλό μυστικό είναι να χρησιμοποιήσεις μπέικιν πάουντερ η ζύμη θα γίνει πιο τριφτή και τα μπισκότα σου πιο αφράτα.

Αν θέλεις να δεις τέλειες συνταγές μπισκότων πάτησε κλικ παρακάτω:

[Μπισκοτάκια Τσαγιού με TUVUNU](#)

[Απλά μπισκότα](#)

[Μπισκότα με Κομματάκια Σοκολάτας](#)

[Τα πιο απλά μπισκότα](#)

[Χρωματιστά Μπισκότα με Γιαούρτι](#)

[Εύκολα Μπισκότα Πορτοκάλι](#)

[Μπισκότα με κομματάκια Σοκολάτας](#)

[ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΚΑΛΤΣΟΝΕ - Κλασικό και Νηστίσιμο \(vegan\)](#)

Το Καλτσόνε είναι μία κλειστή-σκεπαστή πίτσα! Το ζυμάρι είναι ακριβώς η ίδια συνταγή με πίτσα. Μέσα όμως μπορούμε να βάλουμε και κάποια υλικά που δε θα βάζαμε απαραίτητα σε πίτσα! Δες το βίντεο και θα καταλάβεις! Στο βίντεο θα δεις πως να φτιάξεις σπιτικό ζυμάρι και να το γεμίσεις με ότι υλικά θες! Εμείς φτιάξαμε καλτσόνε σε 2 διαφορετικές παραλλαγές! Ένα κλασικό με τυριά και αλλαντικά και ένα νηστίσιμο με αβοκάντο, σουσάμι λαχανικά και ελιές! Δείτε το βίντεο και γράψτε ποιο σας άρεσε πιο πολύ!

ΥΛΙΚΑ

Για το ζυμάρι

- 1 κιλό αλεύρι χρυσό Αφοί ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA (για τσουρέκι)
- 300 ml χλιαρό νερό
- 4 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά ξερή μαγιά
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1/2 κουταλάκι ρίγανη (προαιρετικά)
- 1/2 κουταλάκι δεντρολίβανο (προαιρετικά)

Για τη σάλτσα

- 1 κούπα σάλτσα ντομάτας
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1/2 κουταλάκι ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι αλάτι



Για το γέμισμα

κλασικό:

- 2 φέτες καπνιστή γαλοπούλα

200 γρ. κασέρι
50 γρ. γραβιέρα
50 γρ. γραβιέρα
100 γρ. καλαμπόκι
3-4 λιαστές ντομάτες
1/2 φρέσκια ντομάτα
Λίγο μαϊντανό

Vegan/νηστίσιμο:

1 αβοκάντο
100 γρ. καλαμπόκι
3-4 λιαστές ντομάτες
3-4 ελιές
1/2 φρέσκια ντομάτα
Λίγο μαϊντανό

Εκτέλεση:

Ρίχνεις σε μπολ το αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι, μαγιά και ανακατεύεις. Βάζεις το λάδι και τέλος προσθέτεις το νερό και ανακατεύεις. Το πλάθεις και το αφήνεις περίπου μισή ώρα να ξεκουραστεί. Αφού ξεκουραστεί το κόβεις στα δυο και στο ένα προσθέτεις ρίγανη αν θέλεις. Το ανοίγεις και το γεμίζεις. Βάζεις πρώτα τη σάλτσα ντομάτας και μετά τα τυριά, τη γαλοπούλα, το καλαμπόκι, τις λιαστές ντομάτες, λίγη φρέσκια ντομάτα και λίγο μαϊντανό. Το κλείνεις και το τοποθετείς στο λαδωμένο ταψί.

Για το νηστίσιμο καλτσόνη βάζεις στη ζύμη λίγο φρέσκο δεντρολίβανο. Μπορείς να το γεμίσεις με λίγη σάλτσα ντομάτας, αβοκάντο, καλαμπόκι, λιαστή ντομάτα, φρέσκια ντομάτα, λίγη ρίγανη, ελιές, λίγο μαϊντανό, σουσάμι και τριμμένο καρύδι.

Ψήνεις στους 220 βαθμούς σε προθερμασμένο φούρνο για ένα περίπου ένα τέταρτο.







