

Μπακλαβάς : Η συνταγή της Κατερίνας



A. Υλικά :

A.1 Φύλλο

1300 γραμμάρια φύλλο κρούστας για μπακλαβά, Γαρύφαλλο ολόκληρο (βιολογικό – μοσχοκάρφια)

A.2 Για τη γέμιση

600 γραμμάρια καρύδια τριμμένα-ψιλοκομμένα,
 150 γραμμάρια αμύγδαλα τριμμένα-ψιλοκομμένα,
 (*) προσοχή καρύδια και αμύγδαλα «τριμμένα-ψιλοκομμένα» ...όχι τριμμένα στη μορφή σκόνης αλλά ούτε χοντροκομμένα για μην σκορπάει η γέμιση
 8 μικρές φρυγανιές τριμμένες,
 2 κουταλάκια γλυκού κανέλλα Κεϋλάνης (τριμμένη-βιολογική),
 1 κουταλάκι γλυκού γαρύφαλλο (τριμμένο- βιολογικό) ,
 2,5 τεμάχια βιτάμ (βιολογικό),
 350 γραμμάρια ζάχαρη (ακατέργαστη βιολογική) .

A.1 Για το σιρόπι

900 γραμμάρια ζάχαρης ακατέργαστη βιολογική (*) [Συνολικά όλη η ζάχαρη 1250 γραμμάρια],
 3 ποτήρια (νερού) νερό,
 1 ξύλο κανέλλα (κανέλλα Κεϋλάνης ξύλο -βιολογική),
 χυμός από μισό λεμόνι μέτριου μεγέθους,
 μισή φλυτζάνα τσαγιού μέλι.

Β. Εκτέλεση

Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το καρύδι, αμύγδαλο, φρυγανιά, κανελογαρύφαλλα και 350 γραμμάρια ζάχαρη.

Χρησιμοποιούμε μεγάλο και βαθύ ταψί που να χωράει σε μέγεθος τα φύλλα ανοιγμένα. Διαφορετικά, θα πρέπει να μετρήσουμε τις εσωτερικές διαστάσεις του ταψιού και κόψουμε τις άκρες που εξέχουν από το φύλλο.

(*) Το ταψί που χρησιμοποιούμε έχει εσωτερικές διαστάσεις 38x31cm είναι βαθύ και χρειάζεται να κόψουμε λίγο τα φύλλα.

(**) Τις άκρες που κόβουμε από το φύλλο δεν τις πετάμε αλλά τις βάζουμε ενδιάμεσα ως συμπληρώματα φύλλων ...διαφορετικά δεν φθάνει το φύλλο που πήραμε.

- Βουτυρώνουμε το ταψί πολύ καλά με $\frac{1}{4}$ από ένα τεμάχιο βιτάμ.
- Στρώνουμε 4 φύλλα μαζί στην αρχή και από πάνω τα ραντίζουμε με λίγο λιωμένο βιτάμ. Πασπαλίζουμε με μια στρώση γέμιση, φροντίζοντας να πάει σε όλη την επιφάνεια.
- Καλύπτουμε με 3 φύλλα, ραντίζουμε με λίγο λιωμένο βιτάμ και προσθέτουμε νέα στρώση γέμιση. Συνεχίζουμε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα υλικά.
- ✓ Τελειώνουμε με 4 φύλλα μαζί από πάνω – εδώ χωρίς βιτάμ- και με κοφτερο μαχαίρι χαράσσουμε σε κομμάτια. Βάζουμε – μπήγουμε ένα γαρύφαλλο μοσχοκάρφι σε κάθε κομμάτι.

🔪 Βράζουμε το υπόλοιπο βιτάμ μέχρι να κοκκινίσει (να κάψει καλά) και το ρίχνουμε με την κουτάλα στο ταψί λίγο-λίγο για να μην φύγουν τα επάνω φύλλα. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις πάνω – κάτω:

- ➔ 30 λεπτά στους 200 βαθμούς (χαμηλά στη α' εγκοπή) **Προσοχή!** Όταν ροδίσει σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο.
- ➔ 30 λεπτά στους 150 βαθμούς (χαμηλά στη α' εγκοπή)
- ➔ 40 λεπτά στους 150 βαθμούς (στη β' εγκοπή).

Ετοιμάζουμε το σιρόπι όσο τελειώνει το ψήσιμο του μπακλαβά.

Σιρόπι: Βράζουμε τη ζάχαρη με τρία ποτήρια νερό και $\frac{1}{2}$ φλυτζάνα μέλι θυμαρίσιο ή ανθέων (το προσθέτουμε προς το τέλος).

Όταν αρχίζει να βράζει προσθέτουμε το ξύλο κανέλλας και συνεχίζουμε το βράσιμο για 2 λεπτά μόνο.

Τέλος προσθέτουμε και το χυμό λεμόνι.

Θα σιροπιάσουμε καυτό τον μπακλαβά με το ζεστό σιρόπι, αμέσως μόλις βγει από τον φούρνο. Έτσι, θα ρουφήξει μέχρι μέσα το σιρόπι και τα φύλλα θα μείνουν κριτσανιστά.

Θέλουμε να ακούγεται τσιτισίρισμα του φύλλου καθώς ρουφάει το σιρόπι.

Σιροπιάζουμε αργά με σταθερό ρυθμό.

Τον αφήνουμε να κρυώσει καλά για μια νύχτα.

Τον κόβουμε την επόμενη, όπως κι όλα τα σιροπιαστά γλυκά ταψιού.