

Υλικά:

- 300 γρ. αλεύρι 00
- 700 γρ. αλεύρι χωριάτικο
- 1 κ. σ. μαγιά
- Λίγο αλάτι
- 1 κ. σ. ζάχαρη
- 60 γρ. πουρέ σκόνη πατάτας + 300 ml νερό ή πατάτες φρέσκες (1/2 κιλό), βρασμένες και λιωμένες
- 600 ml περίπου χλιαρό νερό

Μέθοδος

1. Ενώνετε όλα τα υλικά μαζί (πρώτα τα στεγνά και μετά τα υγρά), τέλος τον πουρέ πατάτας που ετοιμάσετε
2. Αφού κάνετε τη ζύμη την αφήνετε να μπει για ½ ώρα.
3. Χτυπάτε καλά τη ζύμη, την αφήνετε να ξεκουραστεί και επαναλαμβάνετε το καλό κτύπημα.
4. Ζεσταίνετε το λάδι, ελέγχετε την θερμοκρασία και κόβετε μέσα τη ζύμη με την βοήθεια ενός κουταλιού του γλυκού, το οποίο κατά διαστήματα βουτάτε σε νερό ή λάδι, για να ξεκολλά η ζύμη κατά το κόψιμο και το τηγάνισμα.
5. Τους λουκουμάδες τους σερβίρετε (αν θέλετε να αποφύγετε τη ζάχαρη) με μέλι και καρύδια.
6. Συνοδεύσετε τους λουκουμάδες με παγωτό βανίλιας ή μαστίχας

Chef's tips

- Οι λουκουμάδες μπορούν να γίνουν και με βρασμένο λιωμένο άσπρο ρύζι αντί πατάτα πουρέ.
- Παλιά οι λουκουμάδες ονομάζονταν «Ξεροθήνα» και γίνονταν μόνο με αλεύρι και νερό, συνοδεύονταν με μέλι ή χαρουπόμελο ή έψημα (μέλι σταφυλιού) ή και σκέτη ζάχαρη.

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

Συνταγή:

Λουκουμάδες (για 10 άτομα)



ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ – Τι θα βρούμε στην αγορά:

Λαχανικά - Χόρτα:

Άνηθο, κόλιανδρο, μπρόκολο, παντζάρια, ραπανάκια, μαϊντανό, ρόκα, κραμπι (λάχανο), σπανάκι, μάραθο, αβοκάντο, κουνουπίδι, μαρούλια, καρότα, σέλινο

Φρούτα:

Πορτοκάλια, λεμόνια, μανταρίνια, γκρέιπ φρουτ, κόμμελα, μαντόρες, μπανάνες

Ξηροί καρποί - Όσπρια:

Σταφίδες, καρύδια, αμύγδαλα, κάστανα, φακές, φασόλια, λουβιά (φασόλια μαυρομάτικα), κουκιά αποξηραμένα

Ψάρια:

Πέστρφες, χταπόδια, μπαρμπούνια

Πουλερικά - Κρέατα:

Κοτόπουλο, χοιρινό, βοδινό, αρνί, κατσίκι

Εδέσματα:

Αλλαντικά (λουκάνικα, χοιρομέρι, λούντζα, ποσιρτή), πουρέκια χαλουμιού, πουρέκια αναρής, δάκτυλα, γαλακτοπούρεκα, λουκουμάδες, σιάμισι, πόμπες, σάμαλι, γλυκά του κουταλιού

