



Μαστέλο Σίφνου

25'
Χρόνος
Εκτέλεσης

12 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

270'
Χρόνος
Ψησίματος

8-10
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε το αρνί σε ένα μπολ.
- Βάζουμε το κρασί, καλύπτουμε με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο να μαριναριστεί το αρνί για 12 ώρες.
- Σουρώνουμε και βάζουμε για ένα μπολ. Προσθέτουμε το αλάτι, τον άνηθο ψιλοκομμένο και ανακατεύουμε καλά.
- Σε μια [γάστρα](#) βάζουμε τις σκελίδες σκόρδου, τα κλωνάρια από το δεντρολίβανο και το κρασί που μαρινάραμε το αρνί. Βάζουμε μία σχάρα και τοποθετούμε από πάνω το αρνί. Κλείνουμε τη γάστρα και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη ζύμη

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το νερό, το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε μία ελαστική ζύμη. Τυλίγουμε με μεμβράνη και αφήνουμε 1 ώρα να ξεκουραστεί.
- Πλάθουμε σε μακριά λωρίδα και καλύπτουμε περιμετρικά τη γάστρα σφραγίζοντας την ένωση της γάστρας με το καπάκι. Σκοπός είναι να κρατήσουμε όλη την υγρασία μέσα στη γάστρα.
- Ψήνουμε για 30 λεπτά. Στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 120° C στον αέρα και ψήνουμε επιπλέον 4 ώρες.
- Σπάμε τη ζύμη περιμετρικά, και σερβίρουμε το αρνί με [πουρέ πατάτας](#), ελαιόλαδο, αλάτι και δεντρολίβανο.

Συστατικά

- 2 1/2 κιλά αρνί, μπούτι
- 700 γρ. κρασί κόκκινο
- 1 κ.σ. αλάτι
- 1 ματσάκι άνηθο
- 2 σκ. σκόρδο
- 4-5 κλ. δεντρολίβανο

Για τη ζύμη

- 120 γρ. νερό
- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

Για το σερβίρισμα

- [πουρέ πατάτας](#)
- 1 κ.γ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- δεντρολίβανο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

357 Θερμίδες (kcal)	16.0 Λιπαρά (γρ.)	8.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	0.0 Υδατ/κες (γρ.)
18%	23%	44%	0%
0.0 Σάκχαρα (γρ.)	51.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.8 Αλάτι (γρ.)
0%	102%	0%	30%