



Ατομικά μπακλαβαδάκια by Akis

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

2 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

60'

Χρόνος
Ψησίματος

16

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

Για το σιρόπι

- 500 ml νερό
- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 στικ κανέλα
- 1 αστεροειδή γλυκάνισο
- 1 λεμόνι, μόνο τις φλούδες του
- 1 κ.σ. μέλι

Για το ζυμάρι

- 500 γρ. αλεύρι σκληρό
- 10 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 1/2 κ.γ. αλάτι
- 20 ml ξίδι, από λευκό κρασί
- 210 ml νερό
- 100 γρ. ηλιέλαιο

Για τη γέμιση

- 150 γρ. καρυδόπιχα
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/2 κ.γ. γαρίφαλο
- 200 γρ. μαργαρίνη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Σε μία κατσαρόλα ρίχνουμε το νερό, τη ζάχαρη, το στικ κανέλας, τον γλυκάνισο, τις φλούδες από το λεμόνι, το μέλι και βράζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να πάρει μια βράση και να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

Για το ζυμάρι

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι, το ξίδι, το νερό και το ηλιέλαιο και τα χτυπάμε με τον γάντζο για 4-5 λεπτά μέχρι να αρχίσει να ξεκολλάει από τα τοιχώματα.
- Αφαιρούμε τη ζύμη από τον κάδο και την τοποθετούμε σε ένα μπολ.
- Καλύπτουμε το μπολ με τη ζύμη με μία μεμβράνη και την αφήνουμε στην άκρη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.
- Όταν περάσει η μία ώρα αφαιρούμε τη μεμβράνη από το μπολ και κόβουμε το ζυμάρι στα 4.
- Μαλακώνουμε το 1 κομμάτι από τα 4 ζυμάρια με τα χέρια μας.
- Στην συνέχεια ρίχνουμε λίγο αλεύρι στον πάγκο εργασίας. Με τη βοήθεια ενός πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη σε κύκλο με διάμετρο 40 εκ. Για να μην κολλάει το φύλλο στον πάγκο μας ρίχνουμε λίγο αλεύρι ακόμα.
- Κόβουμε το φύλλο σταυρωτά στα 4.

Για τη γέμιση

- Ψιλοκόβουμε την καρυδόπιχα και την τοποθετούμε σε ένα μπολ.
- Στο μπολ προσθέτουμε την κανέλα, το γαρίφαλο και τα ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Ό,τι περισσέψει από τη γέμιση, μετά τη συναρμολόγηση του γλυκού, το χτυπάμε στο μούλτι και σεβρίρουμε από πάνω.

Για το στήσιμο

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170 °C στον αέρα.
- Σε ένα κατσαρολάκι λιώνουμε την μαργαρίνη.
- Με την βοήθεια ενός πινέλου αλείφουμε την λιωμένη μαργαρίνη σε ένα ταψί με διαστάσεις 25x35 και το αφήνουμε στην άκρη.
- Παίρνουμε το κάθε φύλλο και σέρνουμε τις απέναντι πλευρές προς το κέντρο δημιουργώντας 4 πέταλα.
- Το μεγαλύτερο από τα πέταλα το διπλώνουμε καλύπτοντας το κέντρο.
- Πιέζουμε ελαφρά με το δάχτυλο μας και κάνουμε μια εσοχή.
- Προσθέτουμε στην εσοχή μία 1 κοφτή κ.σ. από την γέμιση.
- Διπλώνουμε πάλι προς τα μέσα, σκεπάζοντας την γέμιση με το απέναντι πέταλο και στο τέλος κλείνουμε με τα άλλα 2.
- Γυρνάμε ανάποδα το γλυκό, το τοποθετούμε στο ταψί και το αλείφουμε από πάνω με την μαργαρίνη.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία και με την υπόλοιπη ζύμη.
- Ψήνουμε για 50-60 λεπτά.
- Βγάζουμε από τον φούρνο και όσο είναι ακόμα ζεστά περιχύνουμε με το κρύο σιρόπι.
- Το αφήνουμε στην άκρη για 2 ώρες περίπου μέχρι να απορροφηθεί το σιρόπι.
- Σεβρίρουμε και διακοσμούμε με τη γέμιση που μας περισσεψε.

