

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Είναι ένα γλυκό με στρώσεις λεπτού φύλλου κρούστας γεμάτο με ξηρούς καρπούς (όπως καρύδια ή φυστίκια) και περιχυμένο με σιρόπι από μέλι ή ζάχαρη.

Η προέλευσή του είναι αμφισβητούμενη καθώς τη διεκδικούν οι Άραβες, οι Έλληνες και οι Τούρκοι.

Ο μπακλαβάς συνηθίζεται σε γιορτές και ειδικές περιστάσεις, όπως σε γάμους ή θρησκευτικές τελετές.



Συνταγή

Για το σιρόπι

- 600 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 400 ml νερό
- 60 γρ. γλυκόζη
- 1 στικ κανέλα
- 3 ολόκληρα γαρίφαλα
- 1 πορτοκάλι κομμένο στη μέση

Για το μπακλαβά

- 500 γρ. φύλλα κρούστας για γλυκά
- 400 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 1 κ.σ. κανέλα τριμμένη
- 1 κ.γ. κοφτό τριμμένο γαρίφαλο
- 400 γρ. καρύδια
- 50 γρ. τριμμένη φρυγανιά

Οδηγίες

Σε μία κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά, βάζουμε τα υλικά για το σιρόπι. Αφού πάρει μία βράση και λιώσει η ζάχαρη, αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.

Με τη βοήθεια ενός blender ψιλοκόβουμε τα καρύδια. Προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα καρύδια σε ένα μεγάλο μπολ μαζί με την κανέλα, τη φρυγανιά και τη ζάχαρη και τα ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Αφήνουμε στην άκρη.

Βουτυρώνουμε καλά ένα ταψί. Απλώνουμε τρία φύλλα κρούστας και έπειτα ραντίζουμε με λιωμένο βούτυρο. Προσοχή, δεν ακουμπάμε το φύλλο με το πινέλο, απλά ραντίζουμε. Δεν ακουμπάμε το πινέλο στα φύλλα γιατί θα κολλήσουν και δεν θα ψηθούν καλά.

Συνεχίζουμε με άλλη μια τριάδα φύλλων. Απλώνουμε τα φύλλα και έπειτα ραντίζουμε με λιωμένο βούτυρο. Απλώνουμε τη μισή γέμιση σε όλη την επιφάνεια του ταψιού.

Συνεχίζουμε με άλλη μια τριάδα φύλλων. Απλώνουμε τα φύλλα και έπειτα ραντίζουμε με λιωμένο βούτυρο. Απλώνουμε την υπόλοιπη γέμιση σε όλη την επιφάνεια του ταψιού.

Συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα ραντίζοντας ανά τρία φύλλα.

Για να μπορέσουμε να χαράξουμε τον μπακλαβά μας βάζουμε στο ψυγείο το ταψί για 20 λεπτά ώστε να παγώσει το βούτυρο.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150°C στον αέρα. Χαράζουμε το μπακλαβά με ένα κοφτερό μαχαίρι. Ψήνουμε στον φούρνο για 1½-2 ώρες μέχρι να γίνει τραγανός.

Όταν ψηθεί ο μπακλαβάς, όσο είναι ακόμα καυτός, τον σιροπιάζουμε με το κρύο σιρόπι. Αφήνουμε να κρυώσει και να τραβήξει το σιρόπι. Σερβίρουμε αφού κρυώσει.