

Το λεμόνι αποτελεί έναν από τους πιο δημοφιλείς καρπούς για χρήση στη μαγειρική. Η Ελένη Καμάρδα το αξιοποιεί και στον τομέα της αρτοζαχαροπλαστικής και σας προτείνει τέσσερεις εξαιρετικές συνταγές με... πρωταγωνιστή το λεμόνι!



Συνταγές-Εκτέλεση
Ελένη Καμάρδα
Φωτ.
Θεοδόσης
Γεωργιάδης

Το λεμόνι στο επίκεντρο!

1

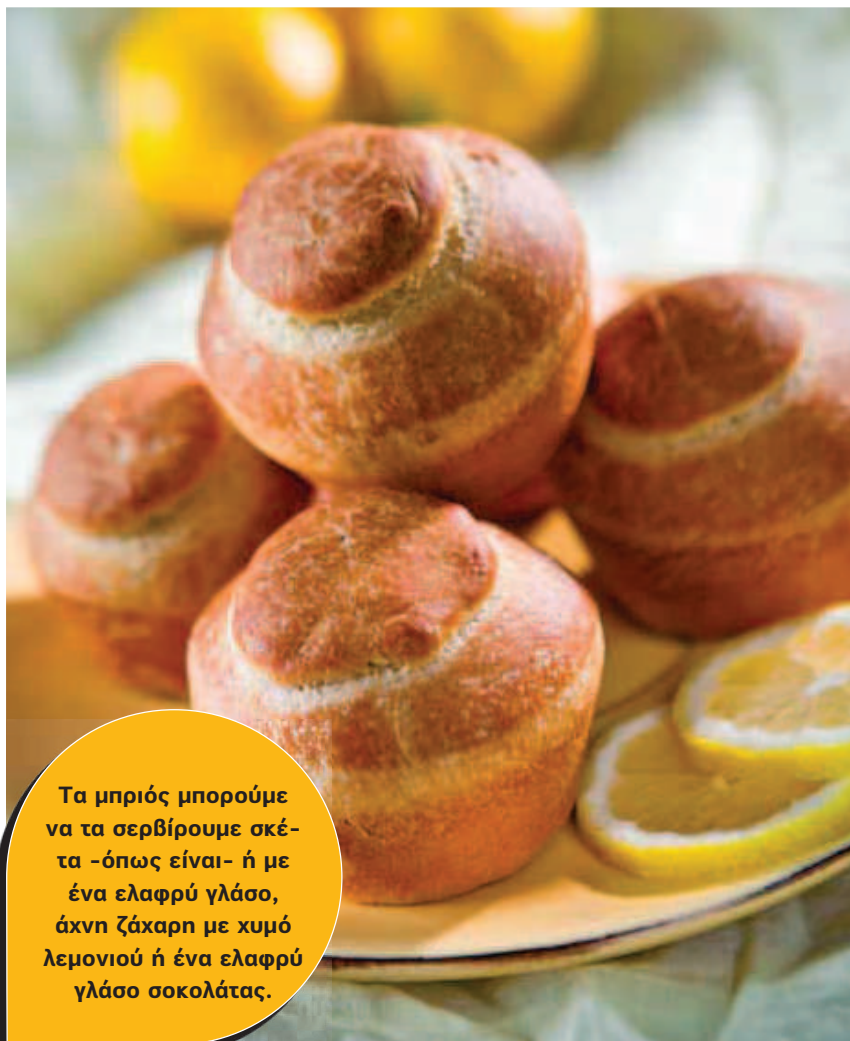
Μπριός λεμονιού

ΥΛΙΚΑ

1200 γρ.	Αλεύρι Τ. 55%
400 γρ.	Βούτυρο
6	Αβγά
50 γρ.	Μαγιά
160 γρ.	Γάλα
10 γρ.	Ζάχαρη
1 πρέζα	Αλάτι
Ξύσμα από	2 λεμόνια
Χυμό από	2 λεμόνια (περίπου 40 ml.)
Λίγο	Μέντα ψιλοκομμένη
Για επάλειψη:	
2	Κρόκους Αβγών με λίγο νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε χαμηλή ταχύτητα, αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 10'. Ζυγίζουμε 50 γρ. ανά τεμάχιο προσθέτοντας επάνω ένα μικρό κομματάκι ζυμάρι. Τα βάζουμε σε φορμάκια ελαφρώς βουτυρωμένα και στη στόφα ώσπου να φουσκώσουν. Πριν το ψήσιμο τα αλείφουμε με κρόκο αυγού και λίγο νερό. Ψήνουμε στους 180-200°C για 20-30 λεπτά. Όταν είναι έτοιμα τα βγάζουμε, αφήνουμε να κρυώσουν λίγο και αμέσως προς πώληση.



Τα μπριός μπορούμε να τα σερβίρουμε σκέτα -όπως είναι- ή με ένα ελαφρύ γλάσο, άχνη ζάχαρη με χυμό λεμονιού ή ένα ελαφρύ γλάσο σοκολάτας.