

## **Muhammara (ντιπ ψημένης κόκκινης πιπεριάς) με εύκολα flatbreads χωρίς μαγιά**

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** -

### **Υλικά για τα flatbreads:**

- 50 γρ. βούτυρο αγελάδος ή φυτικό βούτυρο
- 180 ml γάλα ή φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη
- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις & έστρα για την επιφάνεια εργασίας
- $\frac{3}{4}$  κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. γλυκιά ή καπνιστή πάπρικα
- ελαιόλαδο για το τηγάνι

### **Υλικά για το ντιπ Muhammara:**

- 60 γρ. λευκά αμύγδαλα ή καρυδόπιχα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 5 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά
- 1 κ.σ. ταχίνι
- 2-3 κ.σ. πετιμέζι ή πετιμέζι ροδιού
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- $\frac{1}{2}$  κ.γ. κύμινο
- $\frac{1}{2}$  κ.γ. αλάτι
- $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  κ.γ. μπούκοβο
- 1 συσκευασία ψημένες κόκκινες πιπεριές Eдем, στραγγισμένες
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

- ελαιόλαδο
- γλυκιά ή καπνιστή πάπρικα
- 2 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Ετοιμάζουμε τα flatbreads. Ζεσταίνουμε το βούτυρο και το γάλα σε μικρή κατσαρόλα. Ανακατεύουμε να λιώσει το βούτυρο (χωρίς να βράσει το γάλα) και αποσύρουμε από τη φωτιά.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι και την πάπρικα και προσθέτουμε το μείγμα γάλακτος. Ζυμώνουμε τα υλικά για 3-4 λεπτά, μέχρι να σχηματιστεί μαλακή και εύπλαστη ζύμη.

3) Καλύπτουμε τη ζύμη με πετσέτα και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά, σε θερμοκρασία δωματίου.

4) Ετοιμάζουμε το ντιπ. Ρίχνουμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) τα αμύγδαλα (ή την καρυδόπιχα), το σκόρδο, τη φρυγανιά, το ταχίνι, το πετιμέζι, τον χυμό λεμονιού, το κύμινο, το αλάτι, το μπούκοβο, τις ψημένες κόκκινες πιπεριές EDEM και το ελαιόλαδο και πολτοποιούμε καλά. Δοκιμάζουμε εάν χρειάζεται περισσότερο αλάτι, μπούκοβο ή χυμό λεμονιού και συνεχίζουμε την πολτοποίηση. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι το σερβίρισμα.

5) Αλευρώνουμε ελαφρώς μια επιφάνεια, πλάθουμε λίγο τη ζύμη για τα flatbreads και την κόβουμε σε 6-8 κομμάτια. Ανοίγουμε κάθε κομμάτι ζύμης με πλάστη σε δίσκο πάχους  $\frac{1}{2}$  εκατοστό.

6) Ζεσταίνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι και ψήνουμε τους δίσκους ζύμης για 2-3 λεπτά κι απ' τις δυο μεριές, μέχρι να πάρουν καλό χρώμα. Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο (1 κ.σ. κάθε φορά) στο τηγάνι.

7) Μεταφέρουμε το ντιπ σε πιάτο ή μπολ, το περιχύνουμε με 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο, το πασπαλίζουμε με πάπρικα και ψιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίρουμε με τα ψημένα flatbreads.

Τα flatbreads τρώγονται καλύτερα φρέσκα, όμως εάν περισσέψουν φυλάξτε τα καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου και καταναλώστε εντός 2 ημερών. Το ντιπ φυλάσσεται καλυμμένο στο ψυγείο, για 3 μέρες.