

Baba ganoush (βελούδινη μελιτζανοσαλάτα) με γιαούρτι & flatbread με 2 υλικά

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα & 20 λεπτά (για ψήσιμο μελιτζάνας στο φούρνο) **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** -

Υλικά για τη baba ganoush:

- 2 μεγάλες φλάσκες μελιτζάνες
- 1 κ.σ. ταχίνι
- 3 κ.σ. νερό
- ½ κ.γλ. μέλι
- χυμό από ½ -1 λεμόνι
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- 50 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό 2%
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τα flatbreads:

- 200 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό 2%
- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Επιπλέον υλικά:

- 1 κ.σ. βούτυρο (προαιρετικά)
- μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τις μελιτζάνες.

ΤΡΟΠΟΣ Α - σε εστίες γκαζιού ή BBQ:

Ανάβουμε μέτρια φωτιά στο μάτι που χωράει καλύτερα η μελιτζάνα μας και τοποθετούμε πάνω την μελιτζάνα μας. Αν κάνουμε BBQ, τοποθετούμε την μελιτζάνα στην σχάρα. Ψήνουμε για 15 περίπου λεπτά, γυρίζοντας συνεχώς με μία λαβίδα μέχρι να μαλακώσει τελείως η σάρκα (το καταλαβαίνουμε πιέζοντας με την λαβίδα το χοντρό μέρος) και να καεί τελείως η φλούδα και να αρχίσει να σπάει.

ΤΡΟΠΟΣ Β - στο φούρνο:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στις αντιστάσεις στους 200°C. Τρυπάμε τις μελιτζάνες με

ένα πιρούνι και τις τοποθετούμε σε ταψάκι που έχουμε στρώσει αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε για 45 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει τελείως η σάρκα και να καεί τελείως η φλούδα. Στη μέση του ψησίματος τις γυρνάμε 2-3 φορές για να ψηθούν πιο ομοιόμορφα.

2) Μεταφέρουμε τις μελιτζάνες κατευθείαν σε ένα μπολ και καλύπτουμε με μεμβράνη αμέσως ώστε να παγιδεύσουμε μέσα τους ατμούς. Αφήνουμε στην άκρη για 30 λεπτά. Μεταφέρουμε τις μελιτζάνες σε ένα ξύλο κοπής, τις ξεφλουδίζουμε με το χέρι και ψιλοκόβουμε τη σάρκα.

3) Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ταχίνι, το νερό, το μέλι και το σκόρδο. Προσθέτουμε τη σάρκα της μελιτζάνας, το στραγγιστό γιαούρτι 2% ΔΩΔΩΝΗ και το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε κατά βούληση και ανακατεύουμε καλά με το πιρούνι. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να φτιάξουμε τα flatbreads.

4) Για τα flatbreads ανακατεύουμε σε ένα μπολ το στραγγιστό γιαούρτι 2% ΔΩΔΩΝΗ μαζί με το αλεύρι, ζυμώνουμε με τα χέρια για 2-3 λεπτά και χωρίζουμε τη ζύμη στα 4. Με έναν πλάστη ή οποιοδήποτε κυλινδρικό και λείο αντικείμενο (μπουκάλι κρασιού, μεμβράνη κτλ) ανοίγουμε τα ζυμαράκια σε λεπτά flatbreads.

5) Ζεσταίνουμε καλά ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά με λίγο βούτυρο ή ελαιόλαδο και βάζουμε το πρώτο πιτάκι. Ψήνουμε 2-3 λεπτά και μόλις σχηματιστούν φουσκάλες στην επιφάνεια και έχει πάρει ωραίο χρώμα από κάτω γυρίζουμε και ψήνουμε άλλα 2-3 λεπτά.

6) Μεταφέρουμε σε πιάτο, ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο, ρίχνουμε λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό και συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα flatbreads. Αν θέλουμε μπορούμε να πασπαλίσουμε τα πιτάκια με λίγο φυσικό αλάτι.

7) Σερβίρουμε το baba ganoush με 1 κ.σ. επιπλέον ελαιόλαδο και ψιλοκομμένο μαϊντανό και συνοδεύουμε με τα flatbreads.