20 Μαΐου 2014

Ροξ ή Ροξάκια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος
Food Styling: Tina Webb

- Μερίδες : 15-20
- Χρόνος προετοιμασίας : 2:20 h

- Χρόνος ψησίματος : 40m
- Έτοιμο σε : 1:10 h

Συνταγή:Σιμόνη Καφίρη

Υλικά

- 1 φλιτζάνι γάλα χλιαρό
- 1 φακελάκι μαγιά ξηρή
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο ή καλαμποκέλαιο
- 2 αβγά
- 2 κουτ. σούπας κακάο
- ½ φλιτζάνι καρύδια τριμμένα σε σκόνη
- 1 κουτ. γλυκού κανέλα
- ½ κουτ. γλυκού γαρίφαλο
- 2 κουτ. σούπας ξύσμα πορτοκαλιού
- ½ κιλό περίπου αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3 φλιτζάνια νερό
- 3½ φλιτζάνια ζάχαρη
- 1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού
- φλούδα από 1 πορτοκάλι
- 1 κουτ. σούπας μπράντι (προαιρετικά)

Διαδικασία

Βήμα 1

Διαλύετε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα και την ανακατεύετε με το λάδι. Σε ένα μπολ χτυπάτε τα αβγά με μίξερ χειρός μέχρι να φουσκώσουν και τα ρίχνετε στο μίγμα της μαγιάς. Προσθέτετε την κανέλα, το γαρίφαλο και το ξύσμα πορτοκαλιού και ανακατεύετε.

Βήμα 2

Μοιράζετε το νέο μίγμα σε δύο μπολ. Στο ένα μπολ ρίχνετε το κακάο και τα καρύδια. Προσθέτετε στα δύο μίγματα όσο αλεύρι χρειαστεί ώστε να πάρετε δύο ελαστικές ζύμες, μία άσπρη και μία σοκολατένια. Τις αφήνετε και τις δύο

σκεπασμένες σε ζεστό μέρος για 1 ώρα περίπου μέχρι να φουσκώσουν.

Βήμα 3

Χωρίζετε την άσπρη ζύμη σε τρεις μπάλες τις οποίες ανοίγετε σε παραλληλόγραμμα φύλλα. Πλάθετε τη σκούρα ζύμη σε τρία κορδόνια στο μήκος των φύλλων που ανοίξατε. Βάζετε από ένα σοκολατένιο κορδόνι στην άκρη κάθε φύλλου και τυλίγετε σφιχτά τρία ρολά. Κόβετε κάθε ρολό σε ροδέλες πάχους 1εκ. και διορθώνετε το σχήμα με τις παλάμες σας.

Βήμα 4

Αραδιάζετε τα ροξάκια σε ελαφρά λαδωμένο ταψί και τα αφήνετε σκεπασμένα με πετσέτα για 30 λεπτά να φουσκώσουν. Τα ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30 λεπτά περίπου.

Βήμα 5

Στο μεταξύ βράζετε το νερό με τη ζάχαρη και την πορτοκαλόφλουδα μέχρι να γίνουν ένα μέτριο σε πυκνότητα σιρόπι. Προς το τέλος ρίχνετε και το χυμό λεμονιού. Αν θέλετε, προσθέτετε και το μπράντι.

Βήμα 6

Όταν ψηθούν τα ροξάκια τα αφήνετε να κρυώσουν λιγάκι, αφαιρείτε την πορτοκαλόφλουδα από το σιρόπι και τα περιχύνετε όσο είναι καυτό. Λίγα λεπτά αργότερα τα αναποδογυρίζετε και τα αφήνετε να απορροφήσουν το υπόλοιπο σιρόπι. Τα μεταφέρετε σε πιατέλα και είναι έτοιμα για σερβίρισμα.

Πηγή: olivemagazine.gr