

Φανταστική εύκολη συνταγή για τραγανή μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με πλούσια αέρινη κρέμα όνειρο! Το μυστικό είναι στο καλό βουτύρωμα των φύλλων, στην αφράτη κρέμα με τις σωστές αναλογίες και το ιδανικό ψήσιμο. Διατηρείται τραγανή για τουλάχιστον δύο ημέρες εάν δεν την σκεπάσετε. Απλά αχνίστε το κάθε κομμάτι όταν θέλετε να το φάτε. Σερβίρεται με ζάχαρη άχνη και κανέλα! Καλή απόλαυση!!

Τι θα χρειαστείτε

1 λίτρο γάλα πλήρες

1 κούπα ζάχαρη (240 γρ.)

1 κούπα σιμιγδάλι φιλό (190 γρ.)

70 γρ. βούτυρο για την κρέμα (4 κ.σ.)

3 βανίλιες

1 πακέτο φύλλα κρούστας για γλυκά

1 πακέτο αγελαδινό βούτυρο (250 γρ.) για τα φύλλα

Ζάχαρη άχνη και κανέλα για το πασπάλισμα

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης

Εκτέλεση συνταγής

Ξεκινάμε με την κρέμα. Σε κατσαρόλα με χοντρό πάτο ζεσταίνουμε σε σιγανή φωτιά το γάλα. Ρίχνουμε τη ζάχαρη και το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε με σύρμα απαλά μέχρι να δέσει η κρέμα. Η διαδικασία παίρνει μερικά λεπτά.

Μόλις η κρέμα αρχίσει να δένει σβήνουμε τη φωτιά και αποσύρουμε την κατσαρόλα από το μάτι. Ρίχνουμε τις βανίλιες και το βούτυρο και ανακατεύουμε.

Σκεπάζουμε την κρέμα με μεμβράνη για να μην κάνει κρούστα και την αφήνουμε να κρυώσει.

Λιώνουμε το βούτυρο. Παίρνουμε ένα ταψί 30 X 40 εκ. και το βουτυρώνουμε. Στρώνουμε το πρώτο φύλλο να περισσεύει από τη μια μεγάλη μεριά του ταψιού και το ραντίζουμε με βούτυρο. Βάζουμε το επόμενο φύλλο να περισσεύει από την άλλη μεριά. Το τρίτο να περισσεύει από αριστερά, το τέταρτο από δεξιά, το πέμπτο στη μέση με τη μικρή διάσταση κάθετα στη μεγάλη πλευρά κ.ο.κ. Συνεχίζουμε στρώνοντας διαδοχικά τα φύλλα να περισσεύουν κάθε φορά από άλλη πλευρά. Βουτυρώνουμε καλά κάθε φύλλο. Κρατάμε δύο φύλλα για το τέλος. Όση ώρα δουλεύουμε, καλό είναι να έχουμε τα φύλλα σκεπασμένα με μια πετσέτα για να μην στεγνώσουν.

Απλώνουμε ομοιόμορφα την κρύα κρέμα, η οποία λογικό είναι να έχει σφίξει όσο περνάει η ώρα, με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Στη συνέχεια γυρνάμε ένα-ένα τα φύλλα που περισσεύουν μέσα στο ταψί, βουτυρώνοντάς τα. Απλώνουμε το προτελευταίο φύλλο σε όλη την επιφάνεια της μπουγάτσας και το σπρώχνουμε με το πινέλο ή με μια μαλακή σπάτουλα σιλικόνης να πάει από κάτω από τη μπουγάτσα, αγκαλιάζοντάς την. Βουτυρώνουμε και κάνουμε το ίδιο με το τελευταίο φύλλο. Έτσι έχουμε ένα ωραίο "πακέτο".

Ψήνουμε τη μπουγάτσα σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα ή στους 200°C στις αντιστάσεις 40-45 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει.

Την αφήνουμε να κρυώσει 15 λεπτά, την βγάζουμε από το ταψί και την τοποθετούμε σε ξύλο κοπής, αν έχουμε. Την κόβουμε σε κομμάτια με μεγάλο μαχαίρι ή με το δίσκο κοπής της πίτσας. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

Η μπουγάτσα διατηρείται τραγανή για τουλάχιστον 2 μέρες αν δεν την σκεπάσετε. Καλό είναι να αχνίζετε κάθε φορά την ποσότητα που θέλετε να καταναλώσετε, γιατί αν την αχνίσετε όλη από την αρχή μπορεί να "νοτίσουν", δηλαδή να υγρασιαστούν και να μαλακώσουν τα φύλλα.

Καλή απόλαυση!

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα με χοντρό πάτο ζεσταίνουμε σε σιγανή φωτιά το γάλα. Ρίχνουμε τη ζάχαρη και το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε με σύρμα απαλά μέχρι να δέσει η κρέμα. Η διαδικασία παίρνει μερικά λεπτά.
- 2 Μόλις η κρέμα αρχίσει να δένει σβήνουμε τη φωτιά και αποσύρουμε την κατσαρόλα από το μάτι. Ρίχνουμε τις βανίλιες και το βούτυρο και ανακατεύουμε.-
- 3 Σκεπάζουμε την κρέμα με μεμβράνη για να μην κάνει κρούστα και την αφήνουμε να κρυώσει.

4 Λιώνουμε το βούτυρο.-Παίρνουμε ένα ταψί 30 X 40 εκ. και το βουτυρώνουμε με πινέλο.

5 Στρώνουμε το πρώτο φύλλο να περισσεύει από τη μια μεγάλη μεριά του ταψιού-και το ραντίζουμε με βούτυρο. Βάζουμε το επόμενο φύλλο να περισσεύει από την άλλη μεριά. Το τρίτο να περισσεύει από αριστερά, το τέταρτο από δεξιά, το πέμπτο στη μέση με τη μικρή διάσταση κάθετα στη μεγάλη πλευρά κ.ο.κ. Συνεχίζουμε στρώνοντας διαδοχικά τα φύλλα να περισσεύουν κάθε φορά από άλλη πλευρά. Βουτυρώνουμε καλά κάθε φύλλο. Κρατάμε δύο φύλλα για το τέλος. Όση ώρα δουλεύουμε, καλό είναι να έχουμε τα φύλλα σκεπασμένα με μια πετσέτα για να μην στεγνώσουν.

6 Απλώνουμε ομοιόμορφα την-κρέμα, με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.

7 Στη συνέχεια γυρνάμε ένα-ένα τα φύλλα που περισσεύουν μέσα στο ταψί, βουτυρώνοντάς τα. Απλώνουμε το προτελευταίο φύλλο σε όλη την επιφάνεια της μπουγάτσας και το σπρώχνουμε με το πινέλο ή με μια μαλακή σπάτουλα σιλικόνης να πάει από κάτω από τη μπουγάτσα, αγκαλιάζοντάς την. Βουτυρώνουμε και κάνουμε το ίδιο με το τελευταίο φύλλο. Έτσι έχουμε ένα ωραίο "πακέτο".

8 Ψήνουμε τη μπουγάτσα σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα ή στους 200°C στις αντιστάσεις 40-45 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει.

9 Την αφήνουμε να κρυώσει 15 λεπτά, την βγάζουμε από το ταψί και την τοποθετούμε σε ξύλο κοπής, αν έχουμε. Την κόβουμε σε κομμάτια με μεγάλο μαχαίρι ή με το δίσκο κοπής της πίτσας.

10 Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα. Καλή απόλαυση!