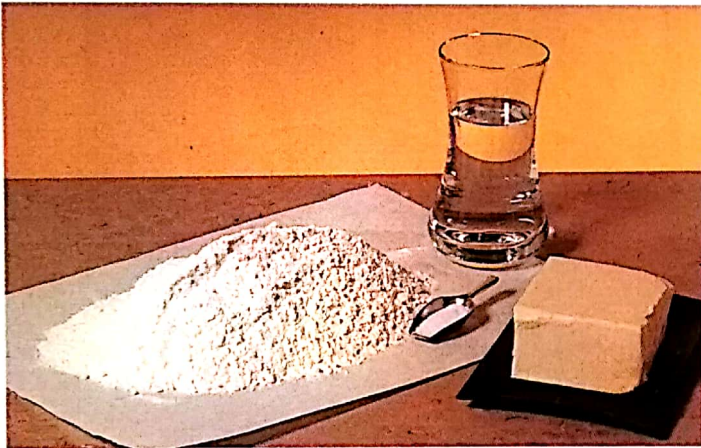


ΖΥΜΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

400 γρ. αλεύρι κοσκινισμένο
200 γρ. νερό
10 γρ. αλάτι
300 γρ. μαργαρίνη σε κανονική θερμοκρασία



1 - Συγκεντρώνουμε τα υλικά.



2 - Κάνουμε λάκκο και ρίχνουμε το νερό και το αλάτι. Ζυμώνουμε. Αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει.

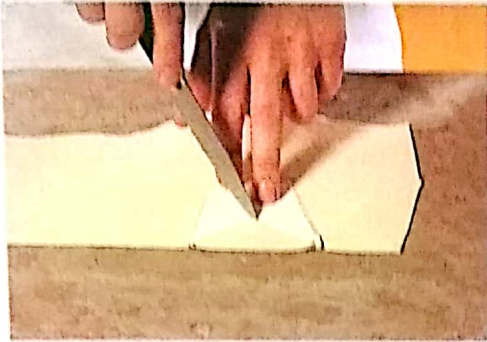


3 - Τυλίγουμε το βούτυρο μέσα στη ζύμη.

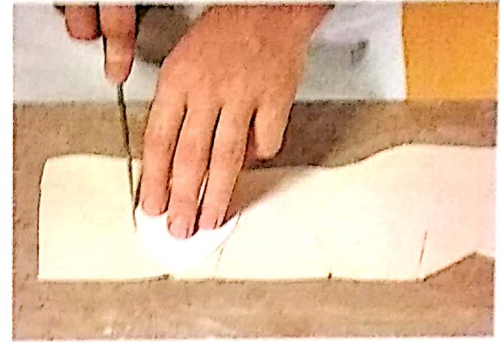


4 - Τη ζυμώνουμε τρεις φορές, αφήνοντάς τη για λίγο ύστερα από κάθε φορά.

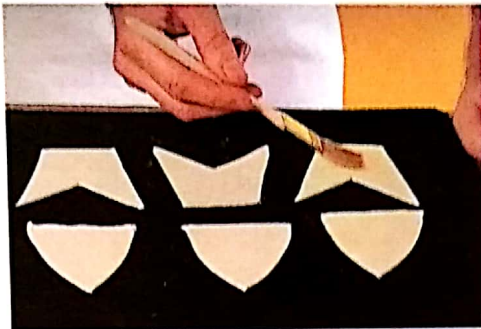
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΝΟΣ ΦΙΛΕΤΟΥ ΨΑΡΙΟΥ



1 - Κόβουμε κομμάτια ζύμης σε σχήμα ουράς ψαριού.



2 - Κάνουμε το ίδιο για το κεφάλι.



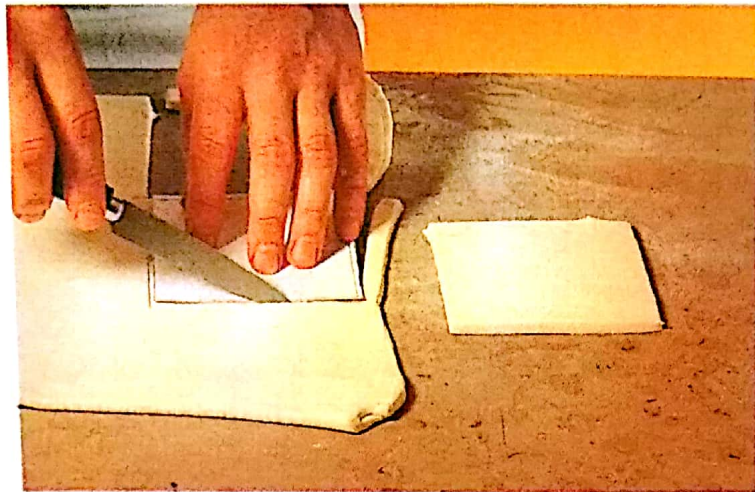
3 - Αλείφουμε με κρόκο αυγού.



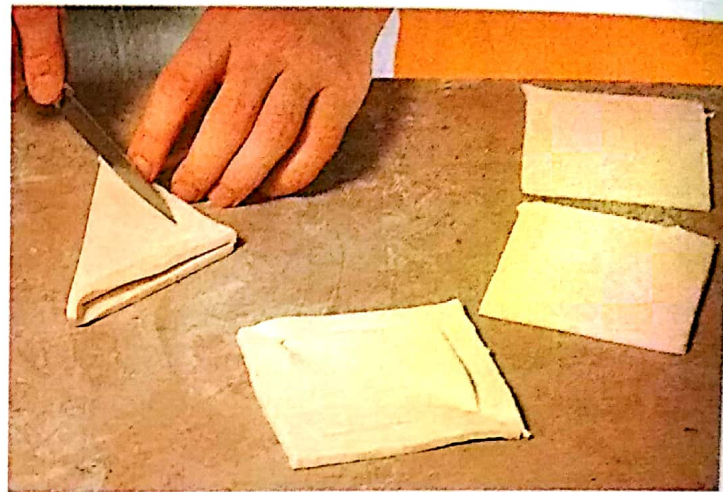
4 - Βάζουμε από μια σταφίδα για μάτι.



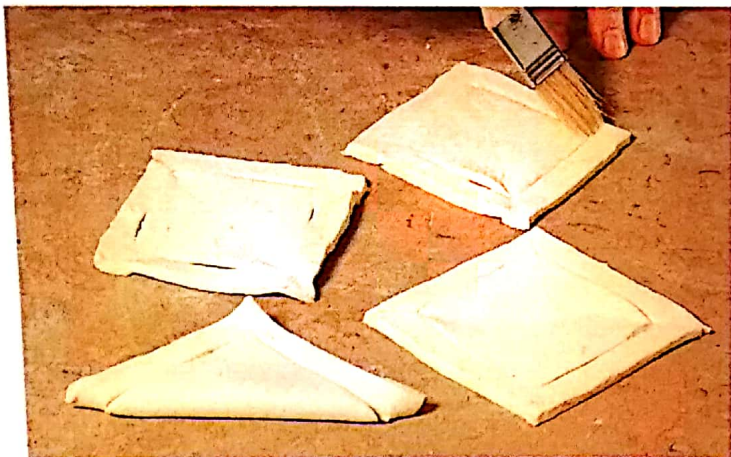
ΟΙ ΚΡΟΥΣΤΕΣ



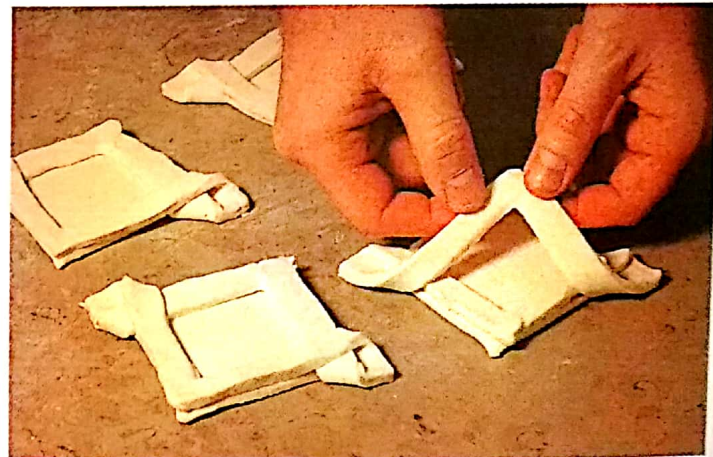
1 - Κόβουμε από το κάθε φύλλο 4 ίσα τετράγωνα κομμάτια.



2 - Τα διπλώνουμε στα δυο. Κόβουμε 1 εκατ. από τις άκρες, χωρίς να φτάνουμε μέχρι το τέλος.

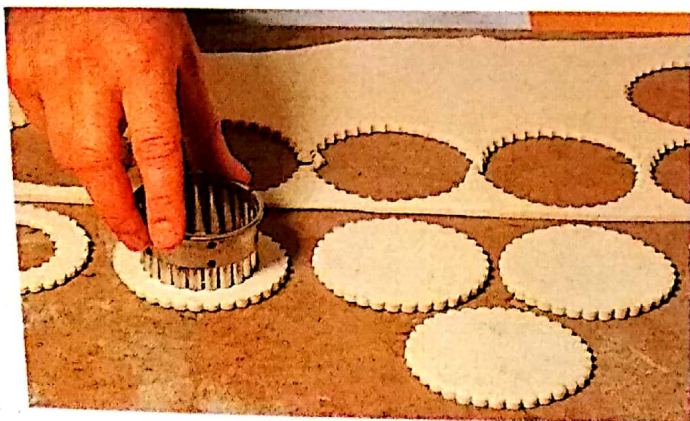


3 - Βρέχουμε τις άκρες με λίγο νερό.



4 - Αλλάζουμε θέση στις άκρες, διπλώνοντάς τις. Πιέζουμε ελαφρά. Αλείφουμε με αυγό.

ΤΑ ΒΟΛ-Ο-BAN



1 - Κόβουμε στρογγυλά κομμάτια ζύμης. Αφαιρούμε το κέντρο από τα μισά.



2 - Απλώνουμε λίγο νερό στα ολόκληρα κομμάτια. Βάζουμε τα στεφάνια από πάνω. Αλείφουμε με αυγό.