

BAKLAVA



8 servings



60 minutes



Ingredients

For honey syrup:

- 1/2 cup sugar
- 1 cup cold water
- 1 cup honey
- A few pieces orange peel, thinly sliced

For pastry:

- 1 cup butter, melted
- 24 sheets ready-made phyllo pastry

For filling:

- 1lb 2oz pecans
- 1 tsp ground cinnamon
- 1 orange, zest only
- 2oz butter, melted
- Pinch of salt

Directions

1. Preheat oven to 350 degrees F
2. Make the Nut Mixture:
 - a. Place pecans in a food processor and pulse a few times to chop.
 - b. Transfer to a large mixing bowl and add the cinnamon, orange zest and a generous pinch of salt.
 - c. Stir in the melted butter and set aside.
3. Assembly:
 - a. Line a large baking pan, around 12x10in, with two pieces of baking paper that cross over one another so it overhangs on every side. This will help to remove the baklava later.
 - b. For the pastry, brush the paper with butter. Take the phyllo pastry and trim to fit the base of the tray. Cover the base of the tray with the filo and brush with more butter. Repeat until you have six layers.
 - c. Sprinkle the nut filling over the phyllo as evenly as possible but do not press down too much.
 - d. Top with more phyllo and butter and repeat until there are another six layers on top.

BAKLAVA



8 servings



60 minutes



Directions

- e. Using a sharp knife, carefully score the baklava into small diamonds by cutting just through to the filling in parallel lines.
 - f. Bake for around 35 minutes until the top layer of pastry is a rich golden brown. Remove the baklava from the oven and leave to cool.
4. Make the Honey Syrup:
- a. Place the sugar and water in a saucepan and heat gently, stirring occasionally, until sugar dissolves.
 - b. Add the honey and orange peel, stir to mix.
 - c. Bring to a boil, then lower the heat and simmer for about 15 minutes.
 - d. Pour the syrup evenly over the pastry. Leave to cool completely, for at least an hour and preferably for a few hours if possible.
 - e. Remove the baklava from the pan and cut back through the scored lines, this time cutting through to the base.
 - f. Eat right away or store in an airtight container.

BAKLAVA



8 porciones



60 minutos



Ingredientes

Para el jarabe de miel:

- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de agua fría
- 1 taza de miel
- Unos trozos de cáscara de naranja, cortados en rodajas finas

Para el relleno:

- 500 g de nueces pecanas
- 1 cucharadita de canela molida
- La ralladura de 1 naranja
- 55 g de mantequilla derretida
- Una pizca de sal

Para la masa:

- 1 taza de mantequilla derretida
- 24 láminas de masa filo precocida

Preparación

1. Precalienta el horno a 175 °C (350 °F).
2. Para preparar la mezcla de nueces:
 - a. Coloca las nueces pecanas en un procesador de alimentos y pulsa varias veces para picarlas.
 - b. Transfiere la mezcla a un tazón grande y agrega la canela, la ralladura de naranja y una pizca generosa de sal.
 - c. Incorpora la mantequilla derretida y reserva.
3. Montaje:
 - a. Forra una bandeja grande para hornear, de unos 30x25 cm, con dos hojas de papel de hornear cruzadas, dejando que sobresalga por todos lados. Esto facilitará desmoldar el baklava más adelante.
 - b. Para la masa, unta el papel con mantequilla. Corta la masa filo para que cubra la base de la bandeja. Cubre la base con la masa filo y úntala con más mantequilla. Repite hasta tener seis capas.

BAKLAVA



8 porciones



60 minutos



Preparación

- c. Esparce el relleno de nueces sobre la masa filo de la forma más uniforme posible, pero sin presionar demasiado.
 - d. Cubre con más masa filo y mantequilla, y repite hasta tener otras seis capas encima.
 - e. Con un cuchillo afilado, marca con cuidado el baklava formando pequeños rombos, cortando ligeramente hasta el relleno en líneas paralelas.
 - f. Hornea durante unos 35 minutos hasta que la capa superior de la masa esté dorada. Retira el baklava del horno y deja enfriar.
4. Para el jarabe de miel:
- a. Coloca el azúcar y el agua en una cacerola y calienta a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que el azúcar se disuelva.
 - b. Añade la miel y la ralladura de naranja, y mezcla.
 - c. Deja que hierva, luego baja el fuego y cocina a fuego lento durante unos 15 minutos.
 - d. Vierte el jarabe uniformemente sobre la masa. Deja enfriar completamente, durante al menos una hora y, preferiblemente, durante varias horas si es posible.
 - e. Desmolda el baklava y corta siguiendo las líneas marcadas, esta vez hasta la base.
 - f. Disfruta inmediatamente o guarda en un recipiente hermético.

HONEY TIPS

 Year round



Storage tips

- Ensure the container is always tightly sealed
- Avoiding any contact with water in the container to prevent fermentation
- Keep the honey at room temperature to prevent crystalization
- Avoiding sunlight exposure.

Nutritional tip

To get the most nutritional value from the honey, do not heat honey above about 105°; this primarily comes into play with hot beverages. Always add lower temperature water to honey in a separate cup then add it to your drink once the liquid has cooled down.

MIEL CONSEJOS

 todo el año



Consejos de almacenamiento

- Asegúrese de que el envase esté siempre bien cerrado.
- Evite el contacto con agua dentro del envase para prevenir la fermentación.
- Mantenga la miel a temperatura ambiente para evitar la cristalización.
- Evite la exposición a la luz solar.

Consejo nutricional

Para aprovechar al máximo el valor nutricional de la miel, no la caliente a más de 40 °C (105 °F); esto es especialmente importante al preparar bebidas calientes. Siempre añada agua a menor temperatura a la miel en un recipiente aparte y luego incorpórela a su bebida una vez que el líquido se haya enfriado.

SHOPPING LIST

Baklava

Elgin Farmers' Market

☐

Pecans - **Yegua Creek Farms**

☐

Honey - **Shepard's Flock Farm, Chaparral Cultivation Emporium, Rune Exchange and Yegua Creek Farms**

Pantry

☐

Sugar

☐

Orange

☐

Phyllo pastry

☐

Butter

☐

Cinamon

☐

Salt

LISTAS DE LA COMPRA

Baklava

Mercado de agricultores de Elgin

☐

Pecanas - **Yegua Creek Farms**

☐

Miel - **Rune Exchange, Shepard's Flock Farm, Chaparral Cultivation Emporium and Yegua Creek Farms**

Despensa

☐

Azúcar

☐

Naranja

☐

Masa filo

☐

Mantequilla

☐

Canela

☐

Sal