



Flatbread απο ξινό τραχανά με κόκορα παστιτσάδα, χοιρομέρι και γραβιέρα
ζακύνθου

Η παστιτσάδα είναι μια συνταγή που στην όψη μοιάζει μ' ένα κλασικό κοκκινιστό. η ουσία της γεύσης της όμως είναι ένα γευστικό παιχνίδι που ακροβατεί ανάμεσα στις πικάντικες εντάσεις του σπετσερικού αλλά και την γλύκα της πλούσια κρεμμυδάτης σάλτσας στην οποία μαγειρεύεται ο κόκορας.

Υλικά: για το flatbread ξινού τραχανά	Εκτέλεση
350γρ αλεύρι δυνατό 150γρ αλεύρι από ξινό τραχανά 5γρ θρούμπι 8γρ αλάτι 10γρ ζάχαρη 20γρ νωπή μαγιά 50γρ γιαούρτι 20γρ ελαιόλαδο 250γρ νερό	<ol style="list-style-type: none">1. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ, το αλεύρι και το αλεύρι του ξινού τραχανά.2. Τοποθετούμε σε ένα μπολ, το νερό την μαγιά, τη ζάχαρη, το γιαούρτι και το ελαιόλαδο.3. Ξεκινάμε να δουλεύουμε το μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα κ ενσωματώνουμε τα υγρά.4. Αυξάνουμε την ταχύτητα για 5' και στη συνέχεια προσθέτουμε το αλάτι. Ζυμώνουμε άλλα 5λ στο γρήγορο.5. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί.6. Αλευρώνουμε ελαφρά μια επιφάνεια και με έναν πλάστη ανοίγουμε το ζυμάρι μας σε πάχος 0,5cm.7. Κόβουμε με ένα τσέρκι στο επιθυμητό μήκος. και αφήνουμε 10λ να ξεκουραστεί ξανα.8. Προθερμαίνουμε ένα τηγάνι.9. Αλείφουμε την πίτα μας με λίγο ελαιόλαδο και ψήνουμε 2-3λ από κάθε πλευρά
Για τον κόκορα παστιτσάδα 4 μπούτια κόκορα αλεύρι 3 λευκά κρεμμύδια ½ κεφάλι σκόρδο 2 φύλλα δάφνης ξύδι από κόκκινο κρασί (τύπου αγιωργίτικο) 200ml κόκκινο κρασί 150ml ελαιόλαδο 2 κουτ σούπας πελτέ ντομάτας διπλής συμπύκνωσης 1 πρέζα ζάχαρη, αλάτι 500ml ζωμό κοτόπουλο σπετσερικό*	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε τα μπούτια του κόκορα σε μερίδες. Αλατίζουμε γενναιόδωρα και πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι.2. Ζεσταίνουμε σε μια κατσαρόλα το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε εως ότου πάρει πολύ καλό χρώμα ο κόκορας από όλες τις πλευρές.3. Αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα και το κρατάμε στην άκρη.4. Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και τα ρίχνουμε στο λάδι που τσιγαρίζουμε τον κόκορα. Χαμηλώνουμε τη φωτιά γιατί θέλουμε να καραμελωσουν αργά και να δώσουν τη γλύκα που χρειάζεται η σάλτσα μας. Ανακατεύοντας ανα 3-4λ θέλουμε τουλάχιστον 10λ μαγείρεμα στο κρεμμύδι.5. Προσθέτουμε και το σκόρδο και τσιγαρίζουμε άλλα 2-3λ6. Ρίχνουμε τώρα το σπετσερικό που πρέπει να αρωματίσει το λάδι μας μαζί με τα φύλλα της δάφνης.7. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον πελτέ της ντομάτας και αφήνουμε 2-3λ να ψηθεί η οξύτητα του8. Σβήνουμε με το ξύδι και αφήνουμε να το πειί, προσθέτουμε το κρασί.9. Επαναφέρουμε τον κόκορα στην κατσαρόλα, συμπληρώνουμε με τον ζωμό κοτόπουλο και σιγοβράζουμε για 45λ με καπάκι και άλλα 30λ



	<p>χωρίς. Προσέχοντας αν πει τα υγρά τελείως να προσθέσουμε λίγο ζωμό ακόμα.</p> <p>10. 5λ πριν τελειώσει το μαγείρεμα, διορθώνουμε στο αλάτι και δυναμώνουμε αν χρειαστεί τη φωτιά ώστε να μελώσει και να χυλώσει καλά η σάλτσα μας.</p>
<p>Για το σπετσερικό</p> <p>½ μοσχocάρυδο 2g mace 5g κανέλα 2g αλερρο pepper 10g γλυκιά πάπρικα 7g κύμινο 4g μπαχάρι 1g γαρύφαλλο 8g αλάτι 4g πιπέρι</p> <p>Για το flatbread</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Ζεσταίνουμε ένα αντικολητικό τηγάνι2. Βάζουμε όλα τα μπαχαρικά εκτός του αλατιού και καβουρδίζουμε* για 2λ.3. Εν συνεχεία αδειάζουμε σε ένα γουδί ή σε ένα μπλεντεράκι μπαχαρικών και φτιάχνουμε μια πούδρα <p>* καβουρδίζουμε εννοούμε όταν τσιγαρίζουμε κάτι σε στεγνό τηγάνι, δηλαδή χωρίς λιπαρή ουσία</p>
<p>χοιρομέρι ζακυνθινή γραβιέρα λαδιού ντοματίνια ½ κρεμμύδι λευκό</p>	<p>Τοποθετούμε πάνω σε ένα ταγί το flatbread τραχανά και πάνω του βάζουμε τον κόκορα. Γαρνίρουμε με 2-3 κομμάτια χοιρομέρι και τρίβουμε 20g γραβιέρα λαδιού.</p> <p>Μοιράζουμε 3 ντοματίνια κομμένα στη μέση και λίγο κρεμμύδι ψήνουμε 5λ στους 180ο να λιώσει το τυρί.</p>

