



Σούπα γλυκοπατάτας με flatbreads τυριού

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 20-25 λεπτά

Υλικά για τα flatbreads τυριού

- 50 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 185 ml γάλα
- 300 γρ. αλεύρι & έξτρα για την επιφάνεια εργασίας
- ½ κ.γ. αλάτι
- 150 γρ. γραβιέρα τριμμένη
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο για το τηγάνι

Υλικά για τη σούπα

- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 λευκό κρεμμύδι, λεπτοκομμένο
- 1 πράσο, λεπτοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 2 μεγάλες γλυκοπατάτες, καθαρισμένες, σε κομμάτια
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ¼ κ.γ. κανέλα
- λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 3 κ.γ. καπνιστή πάπρικα
- 1 λίτρο ζωμός κοτόπουλου ή νερό
- 80 ml κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τα flatbreads τυριού. Σε μικρή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το βούτυρο και το γάλα, μέχρι να λιώσει το βούτυρο. Ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.

2) Βάζουμε στον κάδο της κουζινομηχανής **KVC7320S Chef Titanium της Kenwood**, με προσαρμοσμένο το γάτζο ζύμης, το αλεύρι και το αλάτι.

3) Προσθέτουμε το μείγμα γάλακτος και ανάβουμε τη μηχανή σε μέτρια ταχύτητα. Αφήνουμε να ζυμωθούν τα υλικά για 3-4 λεπτά μέχρι να σχηματιστεί ζύμη μαλακή και εύπλαστη.



- 4) Προσθέτουμε τη γραβιέρα και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 1 λεπτό. Τυλίγουμε τη ζύμη σε διάφανη μεμβράνη ή λαδόκολλα και την αφήνουμε να ξεκουραστεί, σε θερμοκρασία δωματίου, για 30 λεπτά.
- 5) Ετοιμάζουμε τη σούπα. Σε μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το πράσο για 4-5 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό ακόμα.
- 6) Προσθέτουμε τις γλυκοπατάτες και πασπαλίζουμε με αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και 1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα. Σοτάρουμε για 1-2 λεπτά να βγάλουν τα μπαχαρικά το άρωμά τους.
- 7) Περιχύνουμε με το ζωμό κοτόπουλου ή το νερό και αφήνουμε να πάρει μια βράση. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία και αφήνουμε να σιγοβράσει για 20-25 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν οι γλυκοπατάτες.
- 8) Όσο βράζει η σούπα, σε αλευρωμένη επιφάνεια κόβουμε τη ζύμη σε 6 ίσα κομμάτια.
- 9) Ανοίγουμε κάθε κομμάτι ζύμης με πλάστη, σε δίσκο με πάχος μισό εκατοστό.
- 10) Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι και ψήνουμε κάθε δίσκο, για 1-3 λεπτά από κάθε μεριά.
- 11) Όταν η σούπα είναι έτοιμη, αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσαρμόζουμε στην κουζίνομηχανή το **γυάλινο μπλέντερ ThermoResist**.
- 12) Χτυπάμε τη σούπα μέχρι να γίνει βελουτέ (προτιμότερο να το κάνουμε πρώτα με τα στερεά και σταδιακά να προσθέσουμε τα υγρά). Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και 2 κ.σ. καπνιστή πάπρικα.
- 13) Σερβίρουμε κατευθείαν από το γυάλινο μπλέντερ σε πιάτα ή κρατάμε τη σούπα ζεστή στην κατσαρόλα. Συνδυάζουμε τη σούπα με τα flatbreads τυριού.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**