



## Πίτα με Λαχανάκια Βρυξελλών και Καβουρμά

Σε μια συζήτηση που είχα με τον ανιψιό μου για την αγαπημένη του πίτσα με λαχανάκια Βρυξελλών, αναρωτηθήκαμε πως θα ήταν μια παρόμοια πίτα. Κάπως έτσι είπα να δοκιμάσω και να φτιάξω την πίτα που βλέπετε, είχα και εξαιρετικής ποιότητας Καβουρμά, από την Φάρμα Καρανίκα στην Αλεξάνδρεια Ημαθίας.



Μια νόστιμη ξεχωριστή και σίγουρα διαφορετική πίτα από αυτές που έχω φτιάξει, γιατί όπως έχουμε πει πολλές φορές οι πίτες δεν τελειώνουν ποτέ χρειάζονται αγάπη και πολύ φαντασία.



### **Υλικά για την ζύμη**

300 γρ [αλεύρι Κούλα](#) και έξτρα αλεύρι για το άνοιγμα των φύλλων.

130-150 γρ περίπου χλιαρό νερό

2 κ.σ ελαιόλαδο

1 κ.σ ξύδι

1 κ.γ αλάτι

1 κ.σ ηλιέλαιο για τα μπαλάκια ζύμης

### **Υλικά για την γέμιση**

500 γρ λαχανάκια Βρυξελλών

150 γρ καβουρμά

1 κ.σ ελαιόλαδο

1 κ.γ καπνιστή πάπρικα

20 γρ βούτυρο

20 γρ αλεύρι

200 γρ γάλα

200 γρ διάφορα τυριά (εγώ έβαλα φέτα κασέρι και κεφαλοτύρι)

Αλάτι

πιπέρι

**Ταψί 34 εκ.**

**Για τα φύλλα και επάνω**

$\frac{1}{2}$  φλ λάδι

2 κ.γ βούτυρο

**Οδηγίες**

Κόβουμε στη μέση τα λαχανάκια ή στα 4 αν είναι μεγάλα, κόβουμε ίδιο μέγεθος και τον καβουρμά. Βάζουμε το τηγάνι με το ελαιόλαδο στη φωτιά με τα λαχανάκια και τον καβουρμά, προσθέτουμε την πάπρικα και ανακατεύουμε 2-3 λεπτά.



Προσθέτουμε το βούτυρο και το αλεύρι, ανακατεύουμε, αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το γάλα. Ανακατεύουμε και μόλις δούμε ότι έπηξε κατεβάζουμε από την φωτιά, προσθέτουμε τα τυριά, δοκιμάζουμε και ελέγχουμε το αλάτι και το πιπέρι. Αφήνουμε την γέμιση να κρυσώσει τελείως.



Βάζουμε όλα τα υλικά της ζύμης σε ένα μπολ και ζυμώνουμε, μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη να μην κολλάει στα χέρια. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να ξεκουραστεί 10 λεπτά η ζύμη, και μετά την χωρίζουμε σε 5 μπαλάκια.



Βάζουμε τα μπαλάκια σε ένα πιάτο με το ηλιέλαιο, λαδώνουμε ελαφρώς το ταψί παίρνουμε ένα μπαλάκι και ανοίγουμε λεπτό φύλλο το βάζουμε στο ταψί να προεξέχει και λαδώνουμε.



Ανοίγουμε δεύτερο φύλλο και το βάζουμε σουρωτό μέσα στο ταψί, λαδώνουμε ελαφρώς το φύλλο και βάζουμε την μισή γέμιση.



Ανοίγουμε τρίτο φύλλο λαδώνουμε και βάζουμε την υπόλοιπη γέμιση. Ανοίγουμε το τέταρτο φύλλο μπαίνει σουρωτό μέσα στο ταψί, βάζουμε γύρω – γύρω βούτυρο και κλείνουμε το φύλλο που προεξέχει.



Τελειώνουμε με το πέμπτο φύλλο που μπαίνεις σουρωτό σαν καπάκι και κλείνει την πίτα, χαράζουμε και λαδώνουμε την πίτα και ψήνουμε στους 180-190 βαθμούς, σε προθερμασμένο φούρνο, για 50 λεπτά περίπου.



## Μυστικά

Ο κάθε φούρνος ψήνει διαφορετικά, εσείς ξέρετε πως θα ψήσετε στον δικό σας.

Μπορείτε αντί για καβουρμά να βάλετε κρέας ή κοτόπουλο που σας έχει περισσέψει ή μπέικον.

Αν θέλετε μπορείτε να βάλετε πιο πολλά φύλλα ή να βάλετε λιγότερα αλλά πιο χοντρά και να προσθέσετε λίγη μαγιά στην ζύμη.

Να βάλετε καπνιστό τυρί ή ρεγκάτο ή όποιο τυρί σας αρέσει ή έχετε στο ψυγείο σας.



*Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!*