



Πίτα τραβηχτή σε τραπεζομάντηλο

Δεν ξέρω εσείς αλλά εγώ τρελαίνομαι να μαθαίνω στην κουζίνα. Όσο ζω μαθαίνω αυτό ακριβώς θα το δείτε σήμερα στην συνταγή μου. Όταν δείτε αυτή την πίτα θα πείτε αποκλείεται να την φτιάξω εγώ. Αν σας έλεγα ότι είναι πανεύκολη τι θα λέγατε; Δεν της φαίνεται όμως. Όπως διαβάζετε και πιο πάνω θα δείτε ότι γίνεται σε τραπεζομάντιλο. Μια μοναδική τεχνική που κάνει το άνοιγμα του φύλλου παιχνίδι.



Πάμε να την φτιάξουμε μαζί βήμα – βήμα με όλα της τα μυστικά.

Υλικά για την ζύμη

600 γρ αλεύρι για πίτες

50 γρ αλεύρι

5 γρ αλάτι

8 γρ ξύδι

10 γρ καλαμποκέλαιο

ζεστό νερό περίπου 300 γρ

Υλικά για τα φύλλα

70 γρ ηλιέλαιο

ταψί No 38



Υλικά για την γέμιση

150 γρ ανθότυρο

150 γρ μυζήθρα

(αν σας αρέσει πιο πολύ γέμιση βάζετε περισσότερο)

Εκτέλεση

Βάζουμε σε ένα μπολ τα υλικά για το ζυμάρι και προσθέτουμε λίγο – λίγο το νερό. Το νερό πάντα εξαρτάται από το αλεύρι την θερμοκρασία γι αυτό λέμε περίπου. Αν δείτε ότι είναι

νερουλό προσθέστε λίγο αλεύρι ή και το αντίθετο. Ζυμώνουμε μέχρι να ξεκολλήσει από τα τοιχώματα και να γίνει μια μαλακή ζύμη. Αν έχετε μίξερ με γάντζο το ζυμώνετε στο μίξερ για 5 λεπτά περίπου. Μοιράζουμε την ζύμη σε 4 μπαλάκια ανοίγουμε φύλλα και τα λαδώνουμε.



Αλείφουμε με το πινέλο κάθε φύλλο και τα αφήνουμε στην άκρη περίπου 10 λεπτά. Ετοιμάζουμε και την γέμιση εγώ έβαλα ανθότυρο και μυζήθρα, βάζετε ότι θέλετε. Πάνω σε ένα τραπεζομάντιλο βάζουμε ένα φύλλο και το ανοίγουμε με τα χέρια. Τραβάμε τις άκρες μέχρι να δούμε ότι έγινε εντελώς διάφανο σαν ρυζόχαρτο.



Στις άκρες θα δείτε ότι είναι πιο χοντρό και αρχίζετε να κόβετε. Με το χέρι τραβάτε και κόβετε το χοντρό γύρω – γύρω

αλλά δεν το πετάτε. Μπορείτε να το κάνετε μια μικρή στριφτόπιτα όπως έκανα εγώ.



Αφήνουμε να τρέξει με το πινέλο λίγο ηλιέλαιο σε όλο το φύλλο και ρίχνουμε τυρί. Σηκώνουμε από την μια μεριά το τραπεζομάντιλο και κάνουμε μισό ρολό. Το ίδιο και από την άλλη μεριά πάλι μισό ρολό και ενώνεται μόνο του. Βάζουμε το ρολό στο ταψί ξεκινώντας από την μέση όπως στη φωτογραφία.





Μόλις τελειώσουμε την πίτα ρίχνουμε από πάνω σαν βροχή καλαμποκέλαιο. Ψήνουμε την πίτα στον αέρα μέχρι να πάρει χρώμα 40 λεπτά περίπου. Πάντα ανάλογα τον φούρνο μας και πως ψήνουμε τις πίτες. Περιμένω να την φτιάξετε και να την λατρέψετε όπως και εγώ!



Μυστικά

Μπορούμε να βάλουμε την πίτα στην κατάψυξη και να την ψήσουμε άλλη φορά.

Αν θέλουμε φτιάχνουμε το ζυμάρι και το βάζουμε στην κατάψυξη, απλά το βγάζουμε πριν το χρησιμοποιήσουμε να ξεπαγώσει.

Προσέχουμε πάντα τις άκρες στο φύλλο που τραβάμε να είναι λεπτές.

Τις άκρες τις φυλάμε στην κατάψυξη για άλλη φορά δεν τις πετάμε.



(Ευχαριστώ την φίλη μου Καίτη για την μοναδική τεχνική της πίτας)

Καλή επιτυχία elpidas little corner !!