



Πατατόπιτα

Σας αρέσουν οι τραγανές πίτες με εύκολο σπιτικό φύλλο, αν ναι σας έχω την τέλεια ζύμη. Μπορείτε να την γεμίσετε με ότι θέλετε, δεν χρειάζεται να ανοίξετε πολλά φύλλα και όμως η πίτα σας θα έχει πολλά τραγανά φύλλα.



Την έβαλα στην λίστα με τις αγαπημένες μου πίτες, πάμε στην κουζίνα μου να μοιραστώ μαζί σας όλα τα μυστικά.

Υλικά για την ζύμη

900 γρ. περίπου [αλεύρι Κούλα](#)

430 γρ. νερό

215 γρ. γάλα

1 αυγό

1 κ.γ αλάτι

2 κ.γ ζάχαρη

8 γρ. ξηρή μαγιά

Υλικά γέμισης

10 μεγάλες πατάτες

2-3 κρεμμύδια

1 κ.σ πάπρικα γλυκιά

$\frac{1}{2}$ κ.γ πιπέρι

1 κ.σ [αλάτι Μεσολογγίου](#)

3 κ.σ ελαιόλαδο

Για τα φύλλα και επάνω

100 γρ βούτυρο

100 γρ ελαιόλαδο

Οδηγίες γέμισης

Βράζουμε τις πατάτες και τις αφήνουμε στην άκρη. Βάζουμε σε ένα τηγάνι το ελαιόλαδο και τα κρεμμύδια να γυαλίσουν, προσθέτουμε τα μπαχαρικά και τις πατάτες πατάμε και λιώνουμε τις πατάτες. Αν έχετε αυτό που κάνετε πουρέ, τις λιώνετε με αυτό.



Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει τελείως και συνεχίζουμε με την ζύμη. Βάζουμε σε ένα μπολ το γάλα, το νερό, το αυγό, την ζάχαρη και την μαγιά και ανακατεύουμε.



Σε άλλο μπολ βάζουμε το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε, προσθέτουμε το αλεύρι σιγά – σιγά στα υγρά και ζυμώνουμε. Αν έχετε κουζινομηχανή ζυμώνεται εκεί την ζύμη σας, σκεπάζουμε την ζύμη και αφήνουμε σε ζεστό μέρος να γίνει τριπλάσια.



Λιώνουμε το βούτυρο με το ελαιόλαδο και το κρατάμε δίπλα μας, αδειάζουμε την ζύμη στον πάγκο και την χωρίζουμε στα δύο. Το ένα κομμάτι το αφήνουμε όπως είναι, το άλλο το χωρίζουμε στα 6 και κάνουμε μπαλάκια όλα τα κομμάτια.



Λαδώνουμε τον πάγκο και στη συνέχεια ανοίγουμε το μεγάλο φύλλο το οποίο λαδώνουμε και αυτό, τα άλλα 6 τα ανοίγουμε όσο ένα μεγάλο πιάτο και τα αραδιάζουμε σε ένα πιάτο το ένα πάνω στο άλλο και τα λαδώνουμε ενδιάμεσα.



Βάζουμε ένα φύλλο, από το πιάτο, στο κέντρο του φύλλου που ανοίξαμε, το λαδώνουμε και το ανοίγουμε με τα χέρια να γίνει διπλάσιο. Βάζουμε άλλο ένα φύλλο πάλι λαδώνουμε και ανοίγουμε με τα χέρια, βάζουμε γέμιση από πάνω και συνεχίζουμε με άλλο φύλλο ανοίγουμε, λαδώνουμε και βάζουμε γέμιση.



Κάνουμε το ίδιο μέχρι να τελειώσουν όλα τα φύλλα, χαράζουμε στα 6 το μεγάλο φύλλο τραβάμε και κλείνουμε γύρω – γύρω όλα τα κομμάτια.



Όπως βλέπετε στις φωτογραφίες η πίτα έχει κλείσει, την πατάτε με τα χέρια και την μεταφέρετε σε λαμαρίνα. Πατήστε με τα χέρια να απλώσει καλά σε όλο το ταψί και την κόβετε, όχι μέχρι κάτω, λαδώνουμε επάνω και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς στον αέρα περίπου 50 λεπτά.



Μυστικά

Αφού ψηθεί η πίτα την αφήνω 10 λεπτά σε σβηστό φούρνο, με ανοιχτή πόρτα.

Ψήνουμε πάντα ανάλογα τον φούρνο μας και όσο ξεροψημένη μας αρέσει.

Αν θέλετε μπορείτε πριν το ψήσιμο να την αλείψετε με αυγό.



Μπορείτε να βάλετε στην γέμιση δυόσμο ή άλλα μυρωδικά, να προσθέσετε μπέικον ή κοτόπουλο.

Να βάλετε λιγότερη ή περισσότερη γέμιση, δοκιμάζετε για αλάτι και πιπέρι πάντα.

Το αλεύρι είναι περίπου γιατί κάθε αλεύρι διαφέρει, να έχετε δίπλα σας πάντα ένα μπολ με αλεύρι.



Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!