



Ντοματόπιτα

Έχω καιρό να φτιάξω πίτα, γι αυτό σας έχω σήμερα Ντοματόπιτα. Την έφτιαξα λαδερή, αλλά σηκώνει πάρα πολλές παραλλαγές. Εννοείται μπορείτε να προσθέσετε φέτα, μπέικον, κοτόπουλο. Σας έχω πει πολλές φορές ότι βλέπετε στο ψυγείο σας, γίνετε πίτα. Κάπως έτσι βγήκε και αυτή η συνταγή, είχα λίγα ντοματίνια στο ψυγείο.



Σκέφτηκα ότι έπρεπε να τα φτιάξω κάτι και δοκίμασα την πίτα που βλέπετε. Ανοίξτε το ψυγείο σας και πάμε στην κουζίνα μου, να την φτιάξουμε μαζί.

Υλικά για την ζύμη

250 γρ [αλεύρι Κούλα](#)

1 κ.γ κοφτό αλάτι

$\frac{1}{2}$ κ.γ ζάχαρη

λίγο ξύδι

1 κ.σ ελαιόλαδο

νερό $\frac{1}{2}$ κούπα περίπου

Υλικά για την γέμιση

Ντοματίνια ή ντομάτες

2-3 κ.σ φρυγανιά τριμμένη ή [τραχανά λαχανικών](#)

3 κ.σ ελαιόλαδο

[αλάτι](#) – [πιπέρι](#) – [ρίγανη](#) – πολτό σκόρδου

1-2 πιπεριές Φλωρίνης

1 κ.σ σάλτσα πιπεριάς

[βασιλικό](#) ή [δυόσμο](#)

1 κ.γ [μπέικιν πάουντερ](#)

1 κούπα χυλοπίτες (για κάτω και ενδιάμεσα στα φύλλα)

Καλαμποκέλαιο για ενδιάμεσα και επάνω στα φύλλα

Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε το ζυμάρι για την πίτα όπως στην Τυρόπιτα ([δείτε τη συνταγή εδώ](#)).



Απλά χωρίζουμε την ζύμη στα 4, γιατί η ζύμη μας είναι λιγότερη. Για την γέμιση κόβουμε στη μέση τα ντοματίνια και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε όλα τα υλικά, εκτός από τις χυλοπίτες και τα ανακατεύουμε. Δεν γράφω ποσότητα στα ντοματίνια, ανάλογα πόσα θέλετε. Μπορείτε να αφαιρέσετε ότι δεν σας αρέσει ή να προσθέσετε ότι θέλετε.

Τα ντοματίνια είναι η βάση, μετά αυτοσχεδιάζεται όπως έκανα εγώ. Λαδώνουμε το ταψί και ανοίγουμε ένα φύλλο να προεξέχει από το ταψί. Το 2ο φύλλο το βάζουμε σουρωτά μέσα στο ταψί. Ρίχνουμε λίγες χυλοπίτες κάτω, για να κρατήσουν τα υγρά από την γέμιση.



Απλώνουμε από πάνω την γέμιση να πάει παντού ομοιόμορφα (δεν βάζω πολύ). Ρίχνουμε από πάνω τις υπόλοιπες χυλοπίτες, να κρατήσουν τα υγρά. Σε αυτό το στάδιο αν θέλετε, προσθέστε φέτα ή όποιο άλλο τυρί θέλετε.



Ανοίγουμε το τρίτο φύλλο της πίτας και αυτό μπαίνει μέσα και σουρωτά. Με ένα κουτάλι, ρίχνουμε ελάχιστο καλαμποκέλαιο στο φύλλο. Γυρνάμε προς τα μέσα το πρώτο φύλλο που προεξέχει και λαδώνουμε. Κλείνουμε την πίτα με το 4ο και τελευταίο φύλλο, μπαίνει σαν καπάκι.



Ψήνουμε την πίτα στους 200 βαθμούς μέχρι να πάρει χρώμα, 50 λεπτά περίπου. Πάντα ανάλογα τον φούρνο σας, πως ψήνει και πόσο δυνατός είναι.



Μόλις ψηθεί η πίτα την κόβουμε και αφήνουμε λίγα λεπτά να κρυώσει. Αυτή είναι η λαδερή Ντοματόπιτα μου, φτιάξτε την και εσείς.



Καλή επιτυχία και περιμένω τα σχόλια σας !!