

# Μπουγάτσα αλμυρή και φύλλο μπουγάτσας



Η μπουγάτσα είναι μια από τις αγαπημένες συνήθειες κάθε Σαλονικιού. Σήμερα θα φτιάξουμε την αυθεντική Σαλονικιώτικη μπουγάτσα που όλοι λιγουρεύεστε σε τρεις version. Και γλυκιά αλλά και αλμυρή. Πάμε να μάθουμε τα πάντα για την τέλεια μπουγάτσα.

## **Υλικά:**

### **Για το Ζυμάρι:**

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

40 γρ. φρέσκο βούτυρο Κερκύρας BEA

500ml νερό

1 πρέζα αλάτι Ιμαλαίων SALTIC

+εξτρά βούτυρο για το άλλειμα των φύλλων

ζάχαρη άχνη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

### **Εκτέλεση:**

Για το φύλλο: Βάζεις το βούτυρο να λιώνει. Βάζεις σε ένα μπολ αλεύρι, αλάτι και λίγη άχνη ζάχαρη. Ρίχνεις λίγο από το βούτυρο στο ζυμάρι. Ανακατεύεις και προσθέτεις το νερό. Ζυμώνεις και το αφήνεις να ξεκουραστεί για μία ώρα.

Για τη γέμιση: θρυμματίζεις το τυρί σε ένα μπολ. Βάζεις το αυγό, αλάτι, πιπέρι, σιμιγδάλι , νερό και ανακατεύεις. Βάζεις λίγο αλεύρι στον πάγκο , κόβεις στα 3 το ζυμάρι. Με έναν πλάστη ανοίγεις το φύλλο. Το αλείφεις με βούτυρο. Το κόβεις σε 12 κομμάτια και βάζεις το ένα πάνω στο άλλο. Βάζεις

λίγο αλεύρι στον πάγκο και το ανοίγεις πάλι. Το κόβεις στα δύο. Ξαναλείφεις με βούτυρο. Βάζεις τη γέμιση στο ένα φύλλο και τυλίγεις με το άλλο. Ξαναβάζεις βούτυρο από πάνω. Ψήνεις για 20-25 λεπτά στους 180 βαθμούς.

δείτε την εκτέλεση στο βιντεο απο την εκπομπή Harry Cook



#### INFO:

- Η ιστορία της μπουγάτσας έρχεται από τα βάθη την αρχαίας Ελλάδας και Αιγύπτου οι οποίοι κατασκεύασαν ένα πρώιμο είδος πίτας.
- Η ιδέα της παρασκευής μπουγάτσας, σύμφωνα με αναφορές, προέρχεται από την Κωνσταντινούπολη, όταν ήταν ακόμα Ελληνική, δηλαδή πριν το 1453μ.χ. ,και την άλωση της «Πόλης» από τους Τούρκους.
- Η μπουγάτσα κυριάρχησε στον Ελλαδικό χώρο μετά την Μικρασιατική καταστροφή.



Δες όλες τις μπουγάτσες που έχουμε φτιάξει στο Harry Cook:

[Μπουγάτσα με σοκολάτα](#)

[Μπουγάτσα αλμυρή](#)

[Μπουγάτσα γλυκιά με κρέμα κι μήλο](#)



δείτε και το πιο τέλειο μέρος για μπουγάτσα στη Θεσσαλονίκη