

Πίτες σφακιανές



Την Κρήτη την λατρεύουμε όχι γιατί είναι από τα πιο μεγαλόπρεπα νησιά μας αλλά και για την παραπληκτική κουζίνα της. Αυτός άλλωστε είναι ο λόγος που σήμερα θα ασχοληθούμε με την κρητική κουζίνα λίγο πιο επισταμένα. Πιο συγκεκριμένα θα φτιάξουμε νοστιμότατες πίτες σφακιανές και θα τις συνοδέψουμε με τι άλλο; Μα, με υπέροχο σφακιανό μέλι.

Υλικά:

½ κιλό αλεύρι για κάθε χρήση Αφοί Κεραμάρη MANNA

4 κουταλιές ελαιόλαδο Cretanthos

½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

1 ποτηράκι τσικουδιά (50ml)

½ κιλό μυζήθρα

250 ml χλωρό νερό

Σφακιανό μέλι ΣΑΒΙΟΛΑΚΗΣ για το σερβίρισμα

Εκτέλεση:

Βάζεις σε ένα μπολ το αλεύρι, αλάτι, ελαιόλαδο, τσικουδιά και το νερό και ζυμώνεις. Το αφήνεις να ξεκουραστεί. Αφού ξεκουραστεί το χωρίζεις περίπου σε 10 μπαλάκια των 50-75 γραμμαρίων. Παίρνεις μυζήθρα και την κάνεις σαν κεφτεδάκι. Σε ένα ένα μπαλάκι ζύμης ανοίγεις μια τρύπα και βάζεις τη μυζήθρα και το κλείνεις. Τα αφήνεις για ένα δεκάλεπτο, μέσα σε πετσέτα. Βάζεις λίγο λάδι στο τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Ανοίγεις τις πίτες ώστε να απλωθεί και το τυρί παντού, και τις βάζεις στο τηγάνι. Σερβίρεται ζεστή με μέλι.

Εναλλακτικός τρόπος σερβιρίσματος: Βάζεις μέσα το αλλαντικό της αρεσκείας σου, ρόκα, ελαιόλαδο, αλάτι, βαλσάμικο με γεύση ρόδι και το κλείνεις σαν σάντουιτς.



INFO:

- Το σφακιανό μέλι που βάζω είναι από τα καλύτερα και ποιοτικά μέλια και δεν έχει υποστεί καμία επεξεργασία.
- Το συγκεκριμένο μέλι συλλέγεται από την περιοχή των Λευκών Ορέων σε υψόμετρο που φτάνει έως τα 1500 μέτρα.
- Το συγκεκριμένο μέλι είναι από θυμάρι και θα πρέπει να ξέρεις πως το θυμαρίσιο μέλι θεωρείται μοναδικό για το άρωμα, την γεύση του αλλά και για τις ιδιότητές του.
- Το θυμαρίσιο μέλι έχει τονωτικές και αντισηπτικές ιδιότητες και δρα προληπτικά για καρδιοαγγιακές διαταραχές.
- Το θυμαρίσιο μέλι έχει ευεργετική δράση σε παθήσεις του ουροποιητικού και πεπτικού συστήματος
- Υπάρχει και η νεράτη μυζηθρόπιτα που ανοίγεται στο τηγάνι και η διαδικασία αυτή είναι αρκετά ιδιαίτερη.



Tips για σφακιανόπτες:

- Μπορείς να καταψύξεις τις πίτες πριν το τηγάνισμα, βάζοντας ανάμεσά τους αντικολλητικό χαρτί.
- Μπορείς να βάλεις και πηχτόγαλο Χανίων για πιο έντονη γεύση? Κρήτης αλλά και καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.
- Αφήνεις την πίτα να ψηθεί τόσο όσο να αρχίσει να κουνιέται από το τηγάνι.
- Η σφακιανή πίτα θέλει μέτρια φωτιά και πολλά γυρίσματα.
- Το τυρί που θα βάλεις στην σφακιανή πίτα θα πρέπει να είναι στραγγισμένο, ειδικά αν είναι κάποιο μαλακό τυρί.
- Το τυρί δεν θα πρέπει να είναι παγωμένο όταν έρθει σε επαφή με το ζυμάρι.
- Πέρνα τον ανθότυρο από την σίτα. Αυτό θα σε βοηθήσει να αποφύγεις τα εξογκώματα καθώς ανοίγεις την πίτα.
- Στο τηγάνι βάλε λάδι αλείφοντας με χαρτοπετσέτα. Είναι πιο ασφαλές καθώς θα είναι σίγουρο πως δεν θα πέσει παραπάνω ποσότητα.

Αν θέλεις να δεις την δεύτερη συνταγή του επεισοδίου δεξ [εδώ](#).

