

Πίτα με γύρο - Γυρόπιτα





Πίτα με γύρο σου λέω. Τι δεν καταλαβαίνεις; Όχι όχι δεν εννοώ την κλασσική πίτα με γύρο που παραγγέλνεις από τα σουβλατζιδικα. Όταν λέω πίτα με γύρο εννοώ μια πίτα με γύρο δηλαδή γυρόπιτα και επειδή είμαι σίγουρος πως δεν με πιστεύεις πάμε να την φτιάξουμε.

Για το φύλλο

- ½ κιλό αλεύρι για κάθε χρήση Αφοί Κεραμάρη MANNA
- 100 γρ. αλεύρι Ολικής Άλεσης Αφοί Κεραμάρη MANNA
- 1 κουταλιά άχνη ζάχαρη
- 300 ml νερό
- 6 κουταλιές ελαιόλαδο Ariston
- Αλάτι Ιμαλαΐων SALTIC

Για τη γέμιση

- 1/4 κασέρι
- 2 μερίδες γύρο ([Δες συνταγή για σπιτικό γύρο στη Λαδόκολλα εδώ](#))

Αντι για γύρο μπορείς να βάλεις μανιτάρια.

Εκτέλεση:

Βάζεις σε άδειο μπολ αλεύρι για κάθε χρήση μαζί με ολικής και άχνη ζάχαρη κι αλάτι

Ανακατεύεις τα υλικά, έπειτα πρόσθετης λάδι και νερό

Ανακατεύεις και ζυμώνεις την ζύμη για 5 λεπτά και μετά την αφήνεις για 20 λεπτά να ξεκουραστεί

Χωρίζεις το ζυμάρι στα 2 και μετά το καθένα σε 3 μικροτερα κομματια.

Φτιάχνεις μπαλάκι το καθε ζυμάρι και ανά 3 τα βάζεις το ένα πάνω στο άλλο αφού αλείψεις λάδι ανάμεσά τους. Δηλαδή στο πρωτο ζυμαρακι αλείφεις λαδι, απο πάνω πιέζεις το δεύτερο, βαζεις λαδι και ξανα το τρίτο.

Πασπαλίζεις με λίγο αλεύρι τον πάγκο και τα ζυμάρια και αρχίζεις να τα πατικώνεις έτσι όπως είναι τα 3 το ένα πάνω στο άλλο. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται ένα τριπλό φύλλο.

Ανοίγεις το φύλλο στο μέγεθος στρογγυλλού ταψιού (για πίτσα). Λαδώνεις το ταψί και βάζεις το πρώτο τριπλό φύλλο.

Γεμίζεις με κρέας (γύρο) και με τον τριφτή βάζεις τριμμένο κασέρι από πάνω.

Με τον ίδιο τρόπο φτιάχνεις ακόμη ένα τριπλό φύλλο και σκεπάζεις την πίτα. Διπλώνεις τα περισσεύματα απο το κάτω φύλλο για να κλείσεις την πίτα και με τα δάχτυλα “στροφογυρνάς” και σφραγίζεις τις άκρες.

Με μαχαίρι χαράζεις την πίτα και αλείφεις λάδι.

Βάζεις το ταψί στο φούρνο στους 180 βαθμούς για 25 λεπτά να ψηθεί.

Καλή όρεξη!



Δες και το τραγούδι της πίτας με Γύρο!!
