

Συμβουλές και tips για τέλειες σφακιανές πίτες



Αχ αυτές οι σφακιανές πίτες, είναι φανταστικές στη γεύση, ξεσηκωτικές στην όψη και εξαιρετικές στην υφή. Αν έχεις επισκεφθεί την Κρήτη και δοκίμασες το σίγουρο είναι πως δεν σε άφησαν ασυγκίνητο. Σε περίπτωση που δεν έχεις δοκιμάσει, σε προτρέπω να το κάνεις καθώς οι σφακιανές πίτες μαζί με σφακιανό, θυμαρίσιο μέλι είναι πραγματικά ένας μικρός γευστικός οργασμός του ουρανίσκου σου.

Σήμερα θα σου μάθω κάποια μικρά tips για να κάνεις τις πιο τέλειες σφακιανές πίτες και να ξετρελλάνεις τους φίλους σου αλλά και τον ίδιο σου τον εαυτό.

Tips για φανταστικές, υπέροχες, μοναδικές ΣΦΑΚΙΑΝΕΣ ΠΙΤΕΣ:

- 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 τυρί με πολλά υγρά.
- Το τυρί δεν θα πρέπει να είναι παγωμένο όταν έρθει σε επαφή με το ζυμάρι.
- Συνόδεψε τις σφακιανές πίτες ιδανικά με τέλειο σφακιανό, θυμαρίσιο μέλι.

Μην ξεχάσεις να πεις και μια ρακή!



Κείμενο & έρευνα: Ηλέκτρα Αστέρι
electraasteri.gr