

Επική Τσουκνιδόπιτα

Εχθές πήγα για ψώνια και πέτυχα από τις πιο νόστιμες προωθητικές ενέργειες που έχω ποτέ μου πετύχει σε σούπερ μάρκετ. Μία από τις πιο τέλειες πίτες που έχω δοκιμάσει ποτέ! Στριφτή Τσουκνιδόπιτα με χειροποίητο φύλλο!!!

Αυτό έπρεπε να το μοιραστώ μαζί σας! □ Δες το βίντεο και θα με καταλάβεις!



Η συνταγή:

ΤΣΟΥΚΝΙΔΟΠΙΤΤΑ

Γέμιση:

- 500γρ. τσουκνίδα (ζεματισμένη)
 - 250γρ. λάπατα
 - 250γρ. σπανάκι
- 700γρ περίπου αλεύρι
- 200γρ. κατσικίσιο τυρί
 - 2 αυγά
- 700γρ περίπου αλεύρι
 - 350γρ νερό
- 250ml κουταλάκια καλαμποκέλαιο
 - 1 κουταλάκι αλάτι
 - 1 κουταλάκι ξύδι
 - Λίγο πιπέρι

Εκτέλεση:

Βάζουμε σε μιά λεκάνη το νερό, ρίχνουμε το καλαμποκέλαιο, το ξύδι, το αλάτι, το αλεύρι και ζυμώνουμε ώστε να γίνει η ζύμη απαλή. Τη χωρίζουμε σε δύο μέρη. Ανοίγουμε το καθένα σε φύλλο 40x30 εκ. Τα βουτυρώνουμε και τα διπλώνουμε διαδοχικά 4 φορές. Τα τοποθετούμε στο ψυγείο 4 λεπτά ώστε να παγώσει λίγο το βούτυρο. Παίρνουμε το ένα μέρος και το ανοίγουμε φύλλο ώστε να καλύψει το κάτω μέρος του ταψιού. Στη συνέχεια βάζουμε γέμιση (τυρί-αυγά-πιπέρι ανακατεμένο). Μετά ανοίγουμε φύλλο το άλλο, ώστε να καλύψει το πάνω μέρος του ταψιού. Διπλώνουμε γύρω γύρω τη ζύμη, τη χαράζουμε σε κομμάτια, την αλείφουμε με καλαμποκέλαιο και τη ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 250°C για περίπου 15 λεπτά έως ότου ροδίσει και μετά στους 200°C για άλλα 15'.

Εχθές πήγα για ψώνια και πέτυχα από τις πιο νόστιμες προωθητικές ενέργειες που έχω ποτέ μου πετύχει σε σούπερ μάρκετ. Μία από τις πιο τέλειες πίτες που έχω δοκιμάσει ποτέ! Στριφτή Τσουκνιδόπιτα με χειροποίητο φύλλο!!!

Αυτό έπρεπε να το μοιραστώ μαζί σας! ☐ Δες το βίντεο και θα με καταλάβεις!