26 Ιουνίου 2013

Ελιόπιτες

Συνταγή :Χριστόφορος Πέσκιας

Φωτογραφίες :Γιώργος Δρακόπουλος

Υλικά

Για τη ζύμη

- 500 γρ. αλεύρι
- 100 ml ελαιόλαδο
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 200 – 250 ml φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι
- 1 κουτ. γλυκού ξίδι λευκό

Για τη γέμιση

- 500 γρ. ελιές θρούμπες, ξεκουκουτσιασμένες, καλά ξεπλυμένες και κομματιασμένες
- 3 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- τα φυλλαράκια από 1 ματσάκι δυόσμο, ψιλοκομμένα
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι, ακέρωτο και βιολογικό (προαιρετικά)
- 50 ml ελαιόλαδο
- σουσάμι για πασπάλισμα

Μερίδες 10 τεμάχια
Προετοιμασία 30΄ Αναμονή 30΄ Ψήσιμο 40΄

Διαδικασία **Ζύμη:** Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Προσθέτουμε τα υγρά και αρχίζουμε το ζύμωμα. Όταν τα υλικά ενωθούν κι αρχίζει να σχηματίζεται ένα συμπαγές ζυμάρι, το αναποδογυρίζουμε πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη. Τη σκεπάζουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Γέμιση: Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο σε χαμηλή φωτιά, για 5-6 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει λίγο. Τραβάμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε τις ελιές, το δυόσμο και το ξύσμα πορτοκαλιού (αν θέλουμε) και ανακατεύουμε καλά.

Ελιόπιτες: Χωρίζουμε τη ζύμη σε 10 ισομεγέθη κομμάτια. Σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια, ανοίγουμε κάθε κομμάτι σε λεπτό ορθογώνιο φύλλο διαστάσεων 20×30 εκ. περίπου. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Απλώνουμε από λίγη γέμιση σε όλη την επιφάνεια κάθε φύλλου (εκτός από τις άκρες) και τυλίγουμε σε ρολό. Βάζουμε τα ρολά σε λαδωμένο ταψί και τα πασπαλίζουμε με σουσάμι. Ψήνουμε για περίπου 40 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν οι ελιόπιτες.

Συμβουλή

- Αν δεν θέλουμε να φτιάξουμε ζύμη, θα πάρουμε έτοιμη ζύμη κουρού – θα χρειαστούμε 3 πακέτα.

Πηγή: gastronomos.gr