27 Νοεμβρίου 2014

Ταχινόπιτες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτογραφία – Food Styling: Αντωνία Κατή

- **Μερίδες :** 30-40 κομμάτια
- **Χρόνος προετοιμασίας :** 45m
- **Χρόνος ψησίματος :** 30m
- **Έτοιμο σε :** 1:15 h

Το θρεπτικότατο ταχίνι νοστιμίζει τα φαγητά και το τραπέζι μας με πολλούς τρόπους. Εδώ έχουμε μία συνταγή για πιτάκια με ταχίνι πολύ απλή αλλά με γευστικότατο αποτέλεσμα.

Υλικά

- ½ κιλό αλεύρι, σκληρό
- 200γρ. ταχίνι
- 1 φλιτζάνι σουσαμέλαιο
- 50γρ. σουσάμι
- 1 κουτ. σούπας αλάτι

Διαδικασία

Βήμα 1

Ετοιμάζετε πρώτα τη ζύμη: Ρίχνετε το αλεύρι σε μια λεκανίτσα μαζί με το αλάτι. Προσθέτετε σταδιακά νερό κρύο (όσο σηκώσει η ζύμη) ανακατεύοντας στην αρχή και ζυμώνοντας στη συνέχεια μέχρι να πάρετε μια ζύμη σχετικά σκληρή, αλλά ελαστική και εύπλαστη.

Βήμα 2

Σε ξεχωριστό μπολ ανακατεύετε το ταχίνι με το σουσαμέλαιο

Βήμα 3

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Ανοίγετε τη ζύμη σε τέσσερα φύλλα. Αλείφετε το κάθε φύλλο με το μίγμα ταχίνι-σησαμέλαιο, το διπλώνετε στα τέσσερα και το ξαναζυμώνετε.

Βήμα 4

Στο τέλος, ανοίγετε τη ζύμη σε χοντρό φύλλο, το οποίο κόβετε σε χοντρές λωρίδες και μετά σε μεγάλα τετράγωνα κομμάτια. Τα διπλώνετε στα δυο και φτιάχνετε τριγωνάκια.

Βήμα 5

Αραδιάζετε τα πιτάκια το ένα δίπλα στο άλλο σε λαδωμένο ταψί, πασπαλίζετε με σουσάμι και τα ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο μέχρι να ροδίσουν. Τρώγονται ζεστά ή και κρύα.

Συνταγή: Δημήτρης Σκαρμούτσος

Πηγή: olivemagazine.gr