30 Απριλίου 2016

Λαμπρόπιτες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown

υλικά

Για το φύλλο:
1 ½ πακέτο αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 φλιτζάνι του τσαγιού γιαούρτι
1 φλιτζάνι του τσαγιού βούτυρο τ. Κερκύρας (300 γραμμάρια)
1 αυγό
1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
Χωριό ελαιόλαδο Κλασικό για το άλειμμα

Για τη γέμιση:
1 ½ κιλό μυζήθρα γλυκιά
4-5 αυγά

Από πάνω:
1 αυγό
κανέλα
πιπέρι φρεσκοτριμμένο

εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη ως εξής: Σε ένα μπολ ρίχνουμε το αλεύρι (κρατάμε μισό φλιτζάνι αλεύρι στην άκρη), μαζί με το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε.
2. Σχηματίζουμε στο κέντρο του μείγματος μια λακκούβα και ρίχνουμε μέσα το γιαούρτι, το βούτυρο, το αυγό , 3-4 κουταλιές χλιαρό νερό και αρχίζουμε να ζυμώνουμε σιγά-σιγά με το χέρι μας τα υλικά μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές, τρυφερό ζυμάρι.
3. Στη συνέχεια, προσθέτουμε και όσο αλεύρι έχουμε κρατήσει στην άκρη για να γίνει μια μαλακή ζύμη και φυσικά αν κρίνουμε απαραίτητο προσθέτουμε λίγο ακόμα χλιαρό νερό και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10 περίπου λεπτά.
4. Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο, ανάλογα με το μέγεθος του ταψιού ή της ταρτιέρας μας.
5. Αλείφουμε το ταψί μας με λίγο λάδι, στρώνουμε μέσα τη ζύμη και την πιέζουμε, ώστε να καλυφθούν και τα πλαϊνά τοιχώματα.
6. Ετοιμάζουμε τη γέμιση ως εξής: Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τα αυγά με τη μυζήθρα και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια παχύρρευστη κρέμα.
7. Γεμίζουμε με το μείγμα το ταψί μας και αλείφουμε την επιφάνεια με χτυπημένο αυγό. Πασπαλίζουμε με τη κανέλλα και το πιπέρι.
8. Ψήνουμε την πίτα μας σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C, για 30 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

Πηγή: minervahorio.gr