6 Αυγούστου 2016

# Ελιόπιττα κυπριακή

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown

Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης - Food Styling: Αντωνία Κατή

Image not found or type unknown

*Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης – Food Styling: Αντωνία Κατή*

Μια συνταγή που τιμά τον καρπό αλλά και το λάδι της ελιάς με τον καλύτερο τρόπο. Προέρχεται από το βιβλίο της Γεωργίας Κοφινά «Σαρακοστιανά».
Μερίδες:για 1 μέτριο στρογγυλό ταψί Χρόνος προετοιμασίας:35΄ Χρόνος μαγειρέματος:45΄ Έτοιμο σε:1:20΄ Χρόνος αναμονής:1 ώρα
Υλικά

**Για τη ζύμη**

1½ φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού
1½ φλιτζάνι ελαιόλαδο (προτιμήστε ελαφρύ ελαιόλαδο Μυτιλήνης)
3½-4 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2½ κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
**Για τη γέμιση**

3 φλιτζάνια ελιές μαύρες γλυκές (όχι ξιδάτες)
3 κρεμμύδια μεγάλα, ψιλοκομμένα
3 κουτ. γλυκού δυόσμο ψιλοκομμένο ή 1 κουτ. γλυκού δυόσμο αποξηραμένο
3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

**Διαδικασία**

Φτιάχνετε τη ζύμη: Αναμιγνύετε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Στη συνέχεια ρίχνετε το λάδι και το χυμό πορτοκαλιού σε μεγάλο μπολ και το ανακατεύετε καλά.

Προσθέτετε τμηματικά το αλεύρι και το ζυμώνετε μέχρι να γίνει μια λεία ανάλαφρη ζύμη. Τη σκεπάζετε και την αφήνετε να ξεκουραστεί.

Στο μεταξύ ετοιμάζετε τη γέμιση: Αφαιρείτε τα κουκούτσια από τις ελιές και τις χοντροκόβετε. Σοτάρετε το κρεμμύδι στο λάδι μέχρι να πάρει λίγο χρώμα και προσθέτετε τις ελιές και το δυόσμο. Ανακατεύετε καλά και συνεχίζετε να σοτάρετε για 3 λεπτά ακόμα. Αφήνετε το μίγμα λίγο μέχρι να κρυώσει.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Χωρίζετε τη ζύμη στη μέση και ανοίγετε δύο φύλλα στο μέγεθος ενός μέτριου στρογγυλού ταψιού.

Τοποθετείτε το ένα φύλλο σε ελάχιστα λαδωμένο ταψί και στρώνετε από πάνω τη γέμιση. Σκεπάζετε το μίγμα με το δεύτερο φύλλο, χαράζετε την πίτα σε κομμάτια και την ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο για 45 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.

***Πηγή:*** *olivemagazine.gr*