

11 Οκτωβρίου 2016

Αναποδογυριστή Μικρασιατική κρεατόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

- 1 κιλό κιμά μοσχαρίσιο
- 1½ φλ. πλιγούρι
- 2 πράσα
- 2 κρεμμύδια
- 1/4 φλ. ελαιόλαδο
- λίγη πάπρικα γλυκιά
- λίγο μοσχοκάρυδο
- 1½ φλ. ζωμό κότας ή ζωμό κρέατος
- γιαούρτι για σερβίρισμα
- πάπρικα γλυκιά
- ψιλοκομμένη ντομάτα για το σερβίρισμα
- 1/2 φλ. ελαιόλαδο για τα φύλλα

- {Για το χωριάτικο φύλλο} αλεύρι χωριάτικο ή για όλες τις χρήσεις
- 3/4 φλ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. ξίδι από κρασί
- 1½ κ.γ. αλάτι
- νερό όσο πάρει (περίπου 2 φλ.)

Εκτέλεση

1. Βάζουμε όλα τα υλικά για την ζύμη σε μπολ και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει απαλή κι εύπλαστη. Την σκεπάζουμε και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30'.
2. Την χωρίζουμε σε 4 κομμάτια κι ανοίγουμε μεγάλα παραλληλόγραμμα λεπτά φύλλα. Κόβουμε τα φύλλα σε λωρίδες με πάχος 4-5 εκ. Βάζουμε λίγη γέμιση κατά μήκος του φύλλου.
3. Τσιμπάμε τις άκρες να κλείσουν, αφήνοντας που και που κενά ώστε να φεύγει η υγρασία κατά το ψήσιμο, και με την ένωση προς τα πάνω (να την βλέπουμε).
4. Λαδώνουμε ρηχό ταψί και σειρά σειρά στήνουμε την πίτα. Το ένα κομμάτι πλάι στο άλλο. Στο τέλος η επιφάνεια θα είναι σαν πλισέ. Εναλλακτικά στρώνουμε τα φύλλα σε σαλίγκαρο, ξεκινώντας από το κέντρο του ταψιού. Ραντίζουμε με ελαιόλαδο. Ανοίγουμε το τελευταίο λεπτό φύλλο και καλύπτουμε την πίτα. Ραντίζουμε πάλι με ελαιόλαδο.
5. Ραντίζουμε με λίγο νερό και ψήνουμε την πίτα για 25' .Την αναποδογυρίζουμε σε άλλο ταψί και συνεχίζουμε το ψήσιμο κι από την άλλη πλευρά για 25'-30 ' επιπλέον να ροδίσει. Μόλις βγει καυτή όπως είναι την περιχύνοντας με τον υπόλοιπο ζωμό να ρουφήξει. Σκεπάζουμε το ταψί κι αφήνουμε το φύλλο να ρουφήξει και να φουσκώσει.

Την σερβίρουμε ζέστη με μπόλικο γιαούρτι, πάπρικα και ψιλοκομμένη ντομάτα .

6. ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε τον κιμά πολύ καλά. Τον σπάμε με την κουτάλα σε πολύ μικρά κομμάτια. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το πράσο κι αφήνουμε να γίνουν διάφανα.

7. Πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά. Προσθέτουμε το πλιγούρι και λίγο ζωμό ίσα που να σκεπάζει τα υλικά. Μόλις πει τα υγρά αποσύρουμε κι αφήνουμε να κρυώσει. Γεμίζουμε τα τα φύλλα και ψήνουμε.

8. ΓΙΑ ΤΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ

Σε λεκάνη ή μίξερ ρίχνουμε το αλεύρι κοσκινισμένο. Προσθέτουμε το ξίδι, το αλάτι και το ελαιόλαδο. Ψιχουλιάζουμε το αλεύρι με το λάδι μέχρι να μοιάζει σαν βρεγμένη άμμος. Αν έχετε χρόνο, αφήστε το αλεύρι με το λάδι για αρκετή ώρα, ώστε να ρουφήξει καλά, πριν προσθέσετε τα υγρά.

9. Λίγο λίγο προσθέτουμε το νερό, ζυμώνοντας, μέχρι να έχουμε μια ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια, απαλή στην αφή και εύπλαστη.

10. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε να σταθεί το λιγότερο για 30΄.

11. Τη χωρίζουμε στα έξι και ανοίγουμε σε αλευρωμένο πάγκο λεπτά φύλλα. Για καλύτερο, πιο τραγανό αποτέλεσμα, τα αφήνουμε να στεγνώσουν και τα στρώνουμε λίγο σουρωτά στο ταψί.

12. Πασπαλίζουμε αλεύρι κατά τη διάρκεια που ανοίγουμε το φύλλο, ώστε να μην κολλάει στον πάγκο ή στο ξύλο.

Το νερό είναι κατά προσέγγιση, γιατί εξαρτάται πάντα από την ποιότητα του αλευριού που χρησιμοποιούμε, από την υγρασία του χώρου και κατά ένα μεγάλο βαθμό από τη θερμοκρασία.

Πηγή: argiro.gr