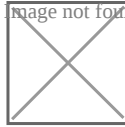


27 Οκτωβρίου 2016

Σπανακόπιτα Κουρού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Συστατικά

Για τη ζύμη

300 γρ. τυρί κρέμα σε θερμοκρασία δωματίου

340 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

370 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

1 κ.γ. αλάτι

1 κρόκο αυγού χτυπημένο με λίγο νερό για το άλειμμα

Για τη γέμιση

2 κ.σ. ελαιόλαδο

3 φρέσκα κρεμμυδάκια

1 κιλό πλυμένο σπανάκι

½ μάτσο δυόσμο

1/3 μάτσο άνηθο

ξύσμα από 1 λεμόνι

500 γρ. φέτα την οποία σπάμε με τα χέρια μας

200 γρ. τυρί κρέμα

μπόλικο πιπέρι

αλάτι

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

8-10

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190° C στον αέρα.

Για τη ζύμη

- Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το τυρί και το βούτυρο για 2-3 λεπτά και όταν αφρατέψουν προσθέτουμε το αλεύρι που το έχουμε αναμείξει με το αλάτι.
- Το αλεύρι δεν θέλει πολύ χτύπημα. Ίσα ίσα να απορροφηθεί από τη ζύμη.
- Η ζύμη είναι πάρα πολύ μαλακή.
- Φτιάχνουμε με τη ζύμη 2 μπαλάκια, τα κλείνουμε σε μεμβράνη και τα βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες.
- Μέχρι να κρυώσει το ζυμάρι, ετοιμάζουμε τη γέμιση.

Για τη γέμιση

- Χρειαζόμαστε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
- Προσθέτουμε το ελαιόλαδο.
- Χοντροκόβουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια.
- Τα προσθέτουμε στο τηγάνι και ανακατεύουμε μέχρι να μαλακώσουν.

- Προσθέτουμε το σπανάκι το οποίο σπάμε σε κομμάτια με τα χέρια μας και ανακατεύουμε.
- Σοτάρουμε μέχρι να εξατμιστούν όλα τα υγρά του.
- Μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
- Χοντροκόβουμε το δυόσμο και το προσθέτουμε στο μπολ.
- Προσθέτουμε τον άνηθο, το ξύσμα από το λεμόνι, τη φέτα την οποία σπάμε με τα χέρια μας, το τυρί κρέμα, το πιπέρι και το αλάτι.
- Ανακατεύουμε και η γέμιση μας είναι έτοιμη.

Για την χορτόπιτα

- Όταν η ζύμη έχει ξεκουραστεί με τη βοήθεια αρκετού αλευριού ανοίγουμε το κάθε κομμάτι σε ένα περίπου στρογγυλό φύλλο διαμέτρου 40 εκ. Δεν είναι απαραίτητο να είναι εντελώς κυκλικό...
- Στρώνουμε το ένα φύλλο σε στρογγυλό ταψί διαμέτρου 30 εκ. αφήνοντας λίγο από το φύλλο να εξέχει από το ταψί.
- Ρίχνουμε τη γέμιση και απλώνουμε ομοιόμορφα.
- Σκεπάζουμε με το 2ο φύλλο.
- Κλείνουμε τις άκρες περιμετρικά με τα χέρια μας.
- Αλείφουμε την πίτα μας πριν ψηθεί με τον κρόκο αυγού.
- Ψήνουμε για 40-50 λεπτά στην υψηλή σχάρα ώστε να ψηθεί η πίτα μας από κάτω.

Πηγή: akispetretzikis.com