16 Ιουνίου 2014

Στριφτές ελιόπιτες με πλιγούρι και δυόσμο

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτογραφία: Παναγιώτης Μπελτζινίτης, εκτέλεση συνταγής-food styling: Στέλιος Μαστοράκος.

Με ΠΟΠ προϊόντα

Αφράτες, χωρίς να θυμίζουν ψωμί, αρωματισμένες με το μείγμα δυόσμου και κρεμμυδιού, είναι κατάλληλες για πρωινό, για σνακ, με τον καφέ, αλλά και για ένα ελαφρύ γεύμα με σαλάτα

ΥΛΙΚΑ (για δύο μικρές πίτες)

Για τη ζύμη

400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο

2 κ.σ. αγουρέλαιο (όταν είναι στην εποχή του) ή έ.π. ελαιόλαδο

1 πρέζα αλάτι

200 ml νερό, χλιαρό

Για τη γέμιση

50 γρ. πλιγούρι

300 γρ. πράσινες ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ, χωρίς κουκούτσι, σε κομματάκια

50 γρ. φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

1/3 ματσάκι φρέσκο δυόσμο, ψιλοκομμένο

1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μπασίνα βάζουμε το αλεύρι, το λάδι και το αλάτι και ανακατεύουμε ρίχνοντας σταδιακά το νερό, έως ότου δημιουργηθεί μια εύπλαστη ζύμη. Την αφήνουμε σκεπασμένη με μια πετσέτα να «ξεκουραστεί»
για 30 λεπτά.

Σε μια άλλη λεκάνη ρίχνουμε το πλιγούρι και το καλύπτουμε με χλιαρό νερό. Το αφήνουμε για περίπου 30 λεπτά, ώσπου να φουσκώσει. Το σουρώνουμε, προσθέτουμε τις ελιές, τα κρεμμυδάκια και τον δυόσμο, αλατίζουμε και ανακατεύουμε καλά. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.

Σε αλευρωμένο πάγκο εργασίας χωρίζουμε τη ζύμη σε 2 μέρη και τα ανοίγουμε σε 2 ορθογώνια φύλλα. Μοιράζουμε τη γέμιση στα δύο και την απλώνουμε κατά μήκος της μεγαλύτερης πλευράς κάθε φύλλου. Τυλίγουμε δημιουργώντας 2 ρολά. Με τα ρολά αυτά σχηματίζουμε δύο σαλιγκάρια. Τα βάζουμε σε ταψί που έχουμε προηγουμένως λαδώσει και ψήνουμε για περίπου 1 ώρα, μέχρι να ροδίσουν.

***Δημοσιεύθηκε στο ΒΗΜΑ GOURMET**

Πηγή: tovima.gr