

23 Μαρτίου 2016

Κυπριακές ταχινόπιτες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Συστατικά

Για τη ζύμη

- 250 γρ. αλεύρι σκληρό
- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 140 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 φακελάκι μαγιά (9 γρ.)

- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- ½ κ.γ. μαστίχα
- ½ κ.γ μαχλέπι
- 1 ½ κ.σ. κανέλα
- 1 φακελάκι βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι
- 150 – 200 ml χλιαρό νερό

Για τη γέμιση

- 350 γρ. ταχίνι
- 200 γρ. ζάχαρη
- 1 ½ κ.σ. κανέλα

Για το άλειμμα

- 1 κ.σ. βούτυρο μαλακό (προαιρετικό)

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ευχαριστούμε τα μέλη μας, THE FELLA TWINS, για αυτή τη συνταγή.

- Σε ένα μπολ ρίχνουμε τη μαγιά, λίγη ζάχαρη (από τα 100 γρ.) λίγο χλιαρό νερό και ανακατεύουμε καλά με ένα πιρούνι μέχρι να διαλυθεί η μαγιά. Αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- Στον κάδο του μίξερ ανακατεύουμε με ένα κουτάλι τα αλεύρια, το αλάτι, τη ζάχαρη, την κανέλα, τη μαστίχα, τη βανίλια και το μαχλέπι. Κάνουμε μια λακουβίτσα στο κέντρο και ρίχνουμε το μείγμα της μαγιάς.
- Ρίχνουμε λίγο λίγο το νερό. Χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα για 7 – 8 λεπτά μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη.
- Βάζουμε τη ζύμη σε ελαφρά λαδωμένο μπολ, τη σκεπάζουμε με μια μεμβράνη και την αφήνουμε να φουσκώσει για περίπου 1 ½ ώρα σε ζεστό σημείο μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος της.
- Εν τω μεταξύ, ετοιμάζουμε τη γέμιση ανακατεύοντας με ένα κουτάλι το ταχίνι, με τη ζάχαρη και την κανέλα.
- Με τη ζύμη ανοίγουμε μακρόστενες λωρίδες, αλείφουμε με τη γέμιση και τις τυλίγουμε σαν ρολό. Πιάνουμε τις δύο άκρες και τις στρίβουμε πολύ καλά χωρίς να σπάσουν και τις τυλίγουμε αντίστροφα την μια προς το μέρος της άλλης φτιάχνοντας ένα σίγμα. Όταν συνταντηθούν γυρνάμε τη μια πάνω στην άλλη και την πατάμε αρχικά με την παλάμη μας και μετά με τον πλάστη πιέζουμε πιο πολύ έτσι που να φτιάχνουμε μια στρογγυλή πίτα.
- Τις τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα και τις αφήνουμε να φουσκώσουν για

30 λεπτά περίπου.

- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150 βαθμούς στον αέρα για περίπου 35 - 40 λεπτά μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.
- Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε 1 κ.σ. βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει το βούτυρο.
- Αλείφουμε με τη βοήθεια πινέλου τις ταχινόπιτες μας όσο αυτές είναι ακόμα ζεστές.

Πηγή: akispetretzikis.com