

10 Αυγούστου 2019

Ανοιχτή πίτα με πατατοκρέμυδα και θυμάρι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Υλικά

Για το φύλλο

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

αλάτι

1/2 κουτ. γλυκού ζάχαρη λευκή

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

1 κουτ. σούπας ξίδι

1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

300 ml (περίπου) νερό χλιαρό

Για τη γέμιση

1 κιλό πατάτες μικρές, καθαρισμένες και κομμένες σε ροδέλες πάχους 1,5 εκ.

2 μέτρια ξερά κρεμμύδια, σε ροδέλες

τα φύλλα από 3 - 4 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι, ψιλοκομμένα (ή 2 κουτ. γλυκού ξερό, τριμμένο) 50 ml ελαιόλαδο

αλάτι και πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Ζύμη: Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το χλιαρό νερό με τη ζάχαρη και τη μαγιά και αφήνουμε στην άκρη για 5 λεπτά, μέχρι να αφρίσει το μείγμα και να ενεργοποιηθεί η μαγιά. Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το αλεύρι. Κάνουμε ένα βουναλάκι με το

αλεύρι και μια τρύπα στη μέση, όπου βάζουμε το λάδι, το ξίδι, το αλάτι και αργά-αργά το μείγμα της μαγιάς. Ζυμώνουμε αρκετά (ίσως χρειαστεί να προσθέσουμε λίγο νερό), μέχρι να έχουμε μια μαλακιά ζύμη που να μην κολλάει στα χέρια. Σκεπάζουμε το μπολ με πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος (μακριά από ρεύματα αέρα) για 30 λεπτά, μέχρι να διπλασιαστεί η ζύμη σε όγκο.

Γέμιση

Σε ένα μπολ ρίχνουμε τις πατάτες και τις αλατίζουμε. Ανακατεύουμε με το κρεμμύδι, το λάδι, το θυμάρι και πιπέρι.

Φύλλο + πίτα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190° C και βάζουμε τη σχάρα στο χαμηλό ράφι. Πασπαλίζουμε με αλεύρι τον πάγκο εργασίας και ακουμπάμε τη ζύμη. Με μια βέργα ανοίγουμε αργά-αργά τη ζύμη σε λεπτό φύλλο (διαμέτρου περίπου 30 εκ.). Λαδώνουμε ένα ταψί διαμέτρου 26 εκ. και απλώνουμε το φύλλο. Το γυρνάμε στις άκρες για να δημιουργηθεί ένα χαμηλό «τοίχωμα». Βάζουμε το μείγμα με τις πατάτες ως εξής: θα πρέπει η μία ροδέλα πατάτας να ξεκινάει από τη μέση της προηγούμενης ροδέλας (σαν ντόμινο) μέχρι να καλυφθεί όλο το φύλλο. Ψήνουμε για περίπου 45 λεπτά, μέχρι να ψηθούν το φύλλο και οι πατάτες και να πάρουν χρώμα. Αν κατά τη διάρκεια του ψησίματος το φύλλο και οι πατάτες σκουρύνουν πολύ, σκεπάζουμε την πίτα με αλουμινόχαρτο. Σερβίρουμε ζεστή ή σε θερμοκρασία δωματίου σκέτη, με γιαούρτι ή ως συνοδευτικό σε κρέας.

Πηγή: gastronomos.gr