

17 Σεπτεμβρίου 2018

Σπανακόπιτα με φέτα

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



Συστατικά

Για τη ζύμη

500 γρ. αλεύρι σκληρό ή γ.ο.χ.

100 ml ελαιόλαδο

20 ml ξίδι από λευκό κρασί

10 γρ. ζάχαρη

1 ½ κ.γ.αλάτι

210 ml νερό

200 ml ελαιόλαδο για άλειμμα

Για τη γέμιση

λίγο ελαιόλαδο

3 φρέσκα κρεμμυδάκια

1 κιλό πλυμένο σπανάκι

½ ματσάκι δυόσμο

1 ματσάκι καυκαλίθρες

4 κλωνάρια ρίγανη

1/3 ματσάκι άνηθο

ξύσμα από 1 λεμόνι

500 γρ. φέτα

200 γρ. τυρί κρέμα

μπόλικο πιπέρι

αλάτι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

Σε ένα μίξερ με τον γάντζο προσθέτουμε το αλεύρι, το ελαιόλαδο, το ξίδι από λευκό κρασί, τη ζάχαρη, το αλάτι και το νερό.

Χτυπάμε για 5 λεπτά. Αν δεν έχουμε μίξερ, μπορούμε να ανακατέψουμε τα υλικά με τα χέρια μας για 5 λεπτά.

Μόλις η ζύμη αρχίσει να ενώνεται και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του μπολ σε 5 λεπτά την αφαιρούμε από το μπολ.

Η ζύμη μας πρέπει να είναι μαλακή και ελαστική.

Βάζουμε τη ζύμη σε ένα άλλο μπολ και το σκεπάζουμε με μία μεμβράνη.

Αφήνουμε στην άκρη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Για τη γέμιση

Χρειαζόμαστε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

Προσθέτουμε λίγο 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 τον δυόσμο και τον προσθέτουμε στο μπολ.

Προσθέτουμε και τις καυκαλίθρες, τη ρίγανη, τον άνηθο, το ξύσμα από 1 λεμόνι, τη φέτα την οποία σπάμε με τα χέρια μας, το τυρί κρέμα, μπόλικο πιπέρι και αλάτι. Ανακατεύουμε και η γέμιση μας είναι έτοιμη.

Για να ανοίξουμε το φύλλο μας

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.

Μόλις είναι έτοιμη και η ζύμη μας, μεταφέρουμε στον πάγκο εργασίας και χωρίζουμε σε 6 ίσα κομμάτια. Πασπαλίζουμε με σιμιγδάλι τον πάγκο μας.

Ξεκινάμε με ένα πλάστη να ανοίγουμε το πρώτο από τα 6 ζυμαράκια μας.

Αν δούμε ότι κολλάει το ζυμάρι, προσθέτουμε κι άλλο σιμιγδάλι.

Πάντα ανοίγουμε το ζυμάρι, γυρνώντας τον πλάστη προς το μέρος μας.

Στα 5 πρώτα φύλλα δεν μας ενδιαφέρει το σχήμα του εκτός από το τελευταίο που το χρησιμοποιούμε για να κλείσουμε την πίτα μας.

Κόβουμε το ζυμάρι μας στα 4 μέχρι να σχηματίσουμε κύκλο διαμέτρου 40-50 εκ.

Αλείφουμε ένα στρογγυλό ταψί διαμέτρου 30 εκ. με ελαιόλαδο.

Κόβουμε τα 5 από τα 6 φύλλα στα 4.

Απλώνουμε διαδοχικά τα 4 κομμάτια από το πρώτο φύλλο στο ταψί.

Πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο χωρίς να ακουμπάει το πινέλο στα φύλλα. Δεν πρέπει τα ακουμπάμε με το πινέλο για να μπαίνει αέρας και να μην κολλάνε τα φύλλα μεταξύ τους. Με αυτόν τον τρόπο τα φύλλα μας θα γίνουν πιο τραγανά.

Χρειαζόμαστε περίπου 200 ml ελαιόλαδο για να αλείψουμε τα φύλλα μας συνολικά.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για άλλα 2 φύλλα έτσι ώστε να δημιουργήσουμε τη βάση της πίτας μας.

Πρώτα δημιουργούμε τοιχώματα στην πίτα μας και μετά γεμίζουμε τα κενά της πίτας με τα κομμάτια της ζύμης δημιουργώντας έτσι υφές στην πίτα μας.

Απλώνουμε τη γέμιση καλά σε όλη την επιφάνεια του ταψιού και την πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο. Συνεχίζουμε με την ίδια διαδικασία για ακόμα 2 φύλλα, βάζοντας τα πάνω από τη γέμιση καλύπτοντας το σπανάκι.

Δίνουμε μεγάλη προσοχή στο τελευταίο φύλλο που το έχουμε αφήσει ολόκληρο.

Το βάζουμε από πάνω και γυρνάμε τις άκρες προς τα μέσα με τα χέρια μας.

Χαράζουμε την πίτα μας με ένα μαχαίρι.

Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και είναι έτοιμη να τη ψήσουμε.

Ψήνουμε για 45-60 λεπτά ή μέχρι να γίνει τραγανή και πάρει χρώμα.

Κόβουμε σε κομμάτια και πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο.

Πηγή: akispetretzikis.com