

28 Ιανουαρίου 2019

Πίτα με σπαράγγια και κοτόπουλο

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



Συστατικά

Για τη ζύμη

- 150 γρ. νερό
- 1 κ.σ. ξερή μαγιά

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 αυγό
- 100 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 πρέζα αλάτι
- 50 γρ. ελαιόλαδο για άλειμμα
- επιπλέον αλεύρι για το άνοιγμα του φύλλου

Για τη γέμιση

- 400 γρ. κοτόπουλο βρασμένο ή ψητό
- 300 γρ. σπαράγγια φρέσκα
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 1 σκ. σκόρδου
- 200 γρ. γραβιέρα
- 300 γρ. τυρί κρέμα
- 4-5 κλωνάρια θυμάρι, μόνο τα φύλλα
- 4-5 φύλλα βασιλικού
- αλάτι
- πιπέρι
- σουσάμι για πασπάλισμα

2 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

12

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό και τη μαγιά.
- Ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός ή ένα πιρούνι καλά έτσι ώστε η μαγιά να διαλυθεί.

- Στην συνέχεια προσθέτουμε τις 3 κ.σ. ελαιόλαδο, το αυγό, το γιαούρτι, το αλεύρι, το αλάτι και χτυπάμε με το γάντζο μέχρι να έχουμε ένα μαλακό και ομοιογενές ζυμάρι που να ξεκολλάει από τα τοιχώματα.
- Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για μισή ώρα.
- Καθαρίζουμε τα σπαράγγια σπάζοντας με τα δάχτυλά μας το σκληρό μέρος στη βάση τους που δεν τρώγεται (είναι σαν ξύλο) περίπου 2-3 εκ. και ξεφλουδίζουμε από τη μέση και κάτω τα σπαράγγια με ένα πίλερ.
- Τα κόβουμε σε κομμάτια 2-3 εκ.
- Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά βάζουμε το ελαιόλαδο, προσθέτουμε τα σπαράγγια, το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά.
- Όταν είναι έτοιμα τα αφήνουμε να κρυώσουν για 5 λεπτά σε ένα μπολ.
- Παίρνουμε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε τη γραβιέρα τριμμένη, το κοτόπουλο ψιλοκομμένο, το αλάτι, το πιπέρι, το μείγμα με τα λαχανικά που σοτάραμε, το θυμάρι και το βασιλικό ψιλοκομμένα, και τέλος το τυρί κρέμα.
- Ανακατεύουμε καλά με μια ξύλινη κουτάλα.
- Λαδώνουμε ένα στρογγυλό ταψί διαμέτρου 30 εκ.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170 °C στον αέρα.
- Μοιράζουμε τη ζύμη που ετοιμάσαμε σε 2 κομμάτια το ένα λίγο πιο μεγάλο από το άλλο.
- Ανοίγουμε το μεγαλύτερο κομμάτι σε φύλλο με τη βοήθεια του πλάστη και επιπλέον αλευριού ώστε να καλύψει τον πάτο και τα πλάγια του ταψιού.
- Αδειάζουμε όλη τη γέμιση μέσα στο ταψάκι και την ισιώνουμε με ένα πιρούνι.
- Ανοίγουμε το άλλο κομμάτι της ζύμης σε φύλλο με τη βοήθεια του πλάστη και λίγου αλευριού, και σκεπάζουμε την πίτα.
- Ενώνουμε τις άκρες των δύο φύλλων τσιμπώντας τα με τα δάχτυλα μας και πασπαλίζουμε την επιφάνεια της πίτας με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.
- Πασπαλίζουμε το σουσάμι από πάνω.
- Ψήνουμε για 40-50 λεπτά, μέχρι να ροδίσει το φύλλο και να πάρει ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

Πηγή: akispetretzikis.com