

Οι πασκιές της Πάφου

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



Κείμενο: Μαριλένα Ιωαννίδου

Μαζί με τις φλαούνες, τις παραδοσιακές πασχαλινές τυρόπιτες, φτιάχνονται οι πασκιές στην επαρχία της Πάφου. Συνήθως τις ετοιμάζουν το Μεγάλο Σάββατο, ώστε να φαγωθούν με το τέλος της νηστείας.

Υλικά

Για τη ζύμη

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 500 γρ. αλεύρι σκληρό
- 1 κουτ. γλυκού αλάτι
- 1/3 κουτ. γλυκού μαστίχα Χίου + 1/3 κουτ. γλυκού μαχλέπι + 1/2 κουτ. γλυκού ζάχαρη, κοπανισμένα μαζί σε σκόνη

- 100 γρ. βούτυρο αγελάδος, λιωμένο
- 450 ml φρέσκο γάλα, χλιαρό
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 17 γρ. μαγιά ξηρή
- 2 αυγά + 1 αυγό για την επάλειψη
- 150 γρ. σουσάμι
- 1 κουτ. γλυκού χυμός λεμονιού

Για τη γέμιση

- 1.200 γρ. αρνί από μπούτι, χωρίς λίπος και κόκαλο, σε κύβους 3 εκ.
- 600 γρ. ξερά κρεμμύδια, σε λεπτές φέτες
- 1/2 κοφτό κουτ. γλυκού κανέλα, σε σκόνη
- 1/8 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 1/3 κουτ. γλυκού μαστίχα Χίου + 1/3 κουτ. γλυκού μαχλέπι + 1 κουτ. γλυκού αλεύρι, κοπανισμένα μαζί σε σκόνη
- 600 γρ. γραβιέρα γλυκιά, τριμμένη
- 200 γρ. χαλούμι, τριμμένο
- 1 κουτ. σούπας δυόσμος, ψιλοκομμένος
- 240 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 40 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 80 ml γάλα φρέσκο, χλιαρό
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 10 γρ. μαγιά ξηρή
- 6 αυγά, χτυπημένα
- 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

Γέμιση: Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κρέας για 5-6 λεπτά ή μέχρι να αλλάξει χρώμα. Προσθέτουμε την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και αλατοπίπερο, ανακατεύουμε, σκεπάζουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε για περίπου 45 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Μαγειρεύουμε το κρέας στα υγρά του, αλλά, αν χρειαστεί, προσθέτουμε ελάχιστο ζεστό νερό. Βγάζουμε το κρέας σε πιατέλα να κρυώσει. Στο ίδιο σκεύος σοτάρουμε τα κρεμμύδια για 7-8 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν. Αποσύρουμε.

Παράλληλα, σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα τυριά με το μείγμα μαστίχας, τον

δυόσμο, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Ανακατεύουμε το χλιαρό γάλα με τη ζάχαρη και τη μαγιά και αφήνουμε στην άκρη για 5 λεπτά. Ρίχνουμε το μείγμα αυτό στα χτυπημένα αυγά και ανακατεύουμε ελαφρά. Ρίχνουμε το όλον στο μείγμα τυριών και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε και το κρέας και τα κρεμμύδια και ανακατεύουμε απαλά.

Ζύμη: Ανακατεύουμε το χλιαρό γάλα με τη ζάχαρη και τη μαγιά και αφήνουμε το μείγμα για 5 λεπτά στην άκρη. Χτυπάμε ελαφρώς με ένα πιρούνι τα 2 αυγά και τα προσθέτουμε στο μείγμα της μαγιάς. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα δύο είδη αλευριού, το μείγμα μαστίχας και το αλάτι. Προσθέτουμε το βούτυρο και το μείγμα της μαγιάς στο μπολ με το αλεύρι και ζυμώνουμε για 5 λεπτά ή μέχρι να έχουμε μια λεία και μαλακή ζύμη. Χωρίζουμε σε 9 ίσα μέρη, πλάθουμε σε μπάλες, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά.

Πασκιές: Βράζουμε το σουσάμι με 500 ml νερό και τον χυμό λεμονιού για 3 λεπτά, σουρώνουμε σε ψιλό σουρωτήρι και το απλώνουμε σε μεγάλο ταψί ή πιατέλα. (Με τον τρόπο αυτόν το σουσάμι θα κολλήσει ωραία στη ζύμη.) Ανοίγουμε μια μπάλα ζύμης με τον πλάστη σε κύκλο διαμέτρου περίπου 25 εκ. Ακουμπάμε τη μία πλευρά στο βρεγμένο σουσάμι και πιέζουμε ελαφρά, να κολλήσει. Βάζουμε το 1/9 της γέμισης στο κέντρο και διπλώνουμε στα δύο σκεπάζοντας τη γέμιση - θα έχουμε ένα ημικόκλιο, σαν καλτσόνε. Πιέζουμε με τα δάχτυλα τις άκρες, για να κολλήσει η ζύμη. Επαναλαμβάνουμε με τις υπόλοιπες μπάλες ζύμης.

Στρώνουμε ένα μεγάλο ταψί με λαδόκολλα και βάζουμε επάνω τις πασκιές. Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου 1 ώρα, να φουσκώσουν. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στη λειτουργία του αέρα στους 160°C. Αλείφουμε με το αυγό και ψήνουμε για 1 ώρα, μέχρι να ροδίσουν.

gastronomos.kathimerini.com.cy