



ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΧΑΓΙΑΤΙ ΛΑΔΙΑ
ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΣΕΡΡΩΝ

Σπανακόπιτα γυριστή



Υλικά

Για το φύλλο:

1 κιλό αλεύρι για όλες
τις χρήσεις
1 φλ. καφέ λάδι
800-1000 ml νερό
1 πρέζα αλάτι

Για τη γέμιση:

1,5 κιλό σπανάκι
2 πράσα
2 αυγά
500 γρ τυρί

Για το ψήσιμο:

500 ml σπορέλαιο



www.hayatiladia.gr



info@hayatiladia.gr



697 792 4671

Οδηγίες

1. Σε ένα μεγάλο δοχείο ρίχνουμε το αλεύρι, το λάδι, το αλάτι και προσθέτουμε σιγά σιγά το χλιαρό νερό. Ανακατεύουμε και ζυμώνουμε μέχρι να πετύχουμε μια ελαστική ζύμη ομοιόμορφη που να μην κολλάει στα δάχτυλα.
2. Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε για 30 περίπου λεπτά να ξεκουραστεί.
3. Ψιλοκόβουμε το σπανάκι και τα πράσα και τα αλατίζουμε αρκετά. Στύβουμε το μείγμα με τα χέρια αφαιρώντας τα υγρά του. Προσθέτουμε τα αυγά, το τυρί τριμμένο και ανακατεύουμε.
4. Χωρίζουμε τη ζύμη σε έξι (6) ίσα κομμάτια. Ανοίγουμε το κάθε κομμάτι με τον πλάστη αλευρώνοντας για να δημιουργήσουμε ένα λεπτό φύλλο.
5. Λαδώνουμε καλά το ταψί (διάμετρος 55 εκ.) και στρώνουμε 3 φύλλα λαδώνοντάς τα ενδιάμεσα.
6. Βάζουμε τη γέμιση στρώνοντάς τη σε όλη την επιφάνεια του φύλλου ξεκινώντας από τη μέση.
7. Γυρίζουμε τα φύλλα που εξέχουν και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα ελαφρώς τσαλακωμένα.
8. Ψήνουμε την πίτα σε ένα μεγάλο μάτι υγραερίου περιστρέφοντάς την συνεχώς και την ελέγχουμε προσεκτικά με μια μακριά σπάτουλα.
9. Όταν ψηθεί το κάτω μέρος την αναποδογυρίζουμε με τη βοήθεια της πλασταριάς και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία.

Καλή επιτυχία!

