

ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΓΙΑΣ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Σάββατο, 28 Αύγουστος 2021 17:24



ΥΛΙΚΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ (για 12 πίτες)

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

2 φλ. τσ. χλιαρό νερό

1 κ. σούπας ζάχαρη

2 πακετάκια νωπή μαγιά (50 γρ.)

1 1/2 κ. γλ. αλάτι

ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΓΙΑΣ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Σάββατο, 28 Αύγουστος 2021 17:24

4 + 3 κ. σούπας ελαιόλαδο (οι 3 κουταλιές είναι για να λαδώνουμε τα χέρια μας καθώς ζυμώνουμε)

αλεύρι γ.ο.χ. όσο χρειαστεί η ζύμη

λίγος νισεστές για το άνοιγμα των φύλλων

λίγο σπορέλαιο για το λάδωμα των φύλλων

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

250 γρ. τριμμένα μαλακά κίτρινα τυριά (ή κασέρι)

180 γρ. μπέικον σε μακρόστενες φέτες

ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΓΙΑΣ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Σάββατο, 28 Αύγουστος 2021 17:24

καπνιστή πάπρικα

ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μεγάλο και βαθύ μπολ ρίχνουμε το χλιαρό νερό μαζί με μια κουταλιά ζάχαρη και τη μαγιά. Ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθούν καλά.

Προσθέτουμε 4 κουταλιές λάδι και μια δόση από το αλεύρι. Αφού ανακατέψουμε, θα ρίξουμε και το αλάτι. Ζύμωμα με το χέρι.

ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΓΙΑΣ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Σάββατο, 28 Αύγουστος 2021 17:24

Από το σημείο αυτό και μετά θα δίνουμε στο μείγμα αλεύρι σε δόσεις, θα ζυμώνουμε με λαδωμένο χέρι και θα σταματήσουμε όταν πάρουμε μια ζύμη μαλακή, ελαστική που δεν κολλάει στα χέρια μας.

Θα την τυλίξουμε με λίγο λάδι και θα την αφήσουμε σκεπασμένη στο μπολ μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.



Καλύπτουμε μια λαμαρίνα με λαδόκολλα.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 12 μπαλάκια και τα σκεπάζουμε με βαμβακερή πετσέτα ή μεμβράνη για να μην πιάσουν κρούστα.

ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΓΙΑΣ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Σάββατο, 28 Αύγουστος 2021 17:24

Πάνω στην επιφάνεια εργασίας ρίχνουμε λίγο νισεστέ και τοποθετούμε πάνω του το πρώτο μπαλάκι ζύμης.

Με το πλαστήρι ανοίγουμε στρόγγυλο φυλλαράκι διαμέτρου περίπου 20-22 εκ.



Το λαδώνουμε με σπορέλαιο ελαφρά και πασπαλίζουμε με τριμμένο κασέρι.



ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΓΙΑΣ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Σάββατο, 28 Αύγουστος 2021 17:24

Διπλώνουμε στα τρία και ξανανοιγουμε ένα μακρόστενο φύλλο αυτή τη φορά πλάτους 12 εκ. περίπου και μήκρους 20 εκ. Λαδώνουμε ξανά ελαφρά.



Στη μια άκρη του φύλλου βάζουμε μια φέτα μπέικον και τυλίγουμε σε ρολό.

Τοποθετούμε την πίτα στη λαμαρίνα.

ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΓΙΑΣ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Σάββατο, 28 Αύγουστος 2021 17:24



Προσθέτουμε περίπου 100 γραμμάρια σιμιγδάλι στο πρόβλημα και μεταφέρουμε για 10 λεπτά στο ψυγείο. Έκτοτε, πλάθουμε 12

Από το σιμιγδάλι που είχα δάνουμε ελαφρά την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με καπνιστή

Ηλεκτρική φούρνο σε 180°C για 30-35 λεπτά περίπου. Μόλις ροδίσουν από

εξωτερικά και εσωτερικά είναι έτοιμα. Πάντα να θυμάστε να βουρτσίζετε τα ψωμιά με αβγό και να πασπαλίζετε με καπνιστή πιπέρι. Τα τυλιχτάκια είναι πολύ νόστιμα και εύκολα να φτιαχτούν. Μπορούν να φτιαχτούν και με άλλα είδη ψωμιού, όπως το ψωμί της Κρήτης, το ψωμί της Αιθιοπίας κλπ.