

ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΓΙΑΣ

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 16:13



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 Administrator

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 16:13

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 Administrator

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 16:13

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.

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

ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΓΙΑΣ

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 16:13

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 Administrator

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 16:13

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 Administrator

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 16:13

Διπλώνουμε στα τρία και ξανανοίγουμε ένα μακρόστενο φύλλο αυτή τη φορά πλάτους 12 εκ. περίπου και μάκρους 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 Administrator

Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 09:16 - Τελευταία Ενημέρωση Τρίτη, 29 Ιανουάριος 2019 16:13



Προσέχουμε πολύ γιατί οι σπρόγγυλοι σφαιρούμενοι για τους ζυμωτές είναι πάχους 12

Αφού κολλήσουμε ελαφρά την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με καπνιστή

ήλαθ θέση στις αντιστάσεις για 30-35 λεπτά περίπου. Μόλις ροδίσουν από

ελαφρώς κίτρινα και γίνονται πλάγιας βαυβαλαί με τσίπουρο. Αφού κούρτσιν