28 Σεπτεμβρίου 2013

Τυρόπιτα Γεωργιανή

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

για τη ζύμη

1/2 κουταλιά μαγιά στερεή

1 κουταλάκι ζάχαρη

1 κούπα χλιαρό νερό

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κουταλάκι αλάτι

2 κουταλιές λάδι

για τη γέμιση

250 γρ. τυρί τριμμένο

250 γρ. τυρί φέτα τριμμένη
Ατομα: 6

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος ψησίματος: 10΄
Εκτέλεση
Ετοιμάστε τη ζύμη. Διαλύστε τη μαγιά με τη ζάχαρη σε 1/4 κούπας νερό κι αφήστε τη να φουσκώσει. Ανακατέψτε σ’ ένα μπολ το αλεύρι με το αλάτι, ανοίξτε στο κέντρο ένα λάκκο και ρίξτε μέσα τη φουσκωμένη μαγιά και το νερό και ζυμώστε, ώσπου να γίνει ζύμη απαλή που να μην κολλάει στα δάχτυλα. Αλείψτε τη με το λάδι κι αφήστε τη να φουσκώσει. Ζυμώστε την διπλώνοντάς την έτσι, ώστε το λάδι να ενσωματωθεί μέσα στη ζύμη. Σκεπάστε κι αφήστε τη να διπλασιασθεί σε όγκο. Χωρίστε την σε τρία μέρη. Σκεπάστε κι αφήστε τα να σταθούν 5΄. Ανοίξτε το καθένα σε χοντρό φύλλο 20 εκ., βάλτε στο κέντρο το 1/3 των τυριών και στρώνοντας τις άκρες τριγύρω, κλείστε μέσα το τυρί, σχηματίζοντας μια μπάλα. Αφήστε να σταθούν 5΄ κι ανοίξτε τες σε χοντρό φύλλο 30 εκ. Βάλτε τις πίτες σε ταψάκια βουτυρωμένα, βουτυρώστε τις επιφάνειες και πασπαλίστε τες με έξτρα τριμμένο ποντιακό τυρί. Ανοίξτε στο κέντρο μια τρύπα 3 εκ., για να φεύγει ο ατμός στο ψήσιμο. Ψήστε τες στους 250 βαθμούς Κελσίου, για 10΄ περίπου, να πάρουν ρόδινο χρώμα. Σερβίρετέ τες αμέσως.

Πηγή: ellada-russia.gr