5 Ιουλίου 2014

Χανιώτικο μπουρέκι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

Για το φύλλο (αν δεν θέλουμε να φτιάξουμε, θα χρησιμοποιήσουμε χωριάτικο φύλλο)

1/2 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

100 ml τσικουδιά ή χυμός λεμονιού

250 ml νερό

1 κουτ. γλυκού αλάτι

Για τη γέμιση

1 κιλό κολοκύθια, κομμένα σε λεπτές ροδέλες

1 κιλό πατάτες, κομμένες σε λεπτές ροδέλες

τα φύλλα από 1 ματσάκι δυόσμο, ψιλοκομμένα

1 κιλό ξινομυζήθρα

120 ml λάδι

4 κουτ. σούπας αλεύρι

2 κουτ. σούπας σουσάμι

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση:

Φύλλο: Σε μια λεκάνη βάζουμε το αλεύρι, το λάδι, την τσικουδιά, το νερό και το αλάτι, τα ανακατεύουμε με τα χέρια και πλάθουμε ζωηρά μέχρι να σχηματιστεί μια ενιαία, λεία μαλακή ζύμη. Τη βάζουμε σε μια λεκάνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για μισή ώρα. Μετά χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο μπάλες και ανοίγουμε με τον πλάστη δύο φύλλα 2-3 χιλιοστών. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C.

Γέμιση: Εν τω μεταξύ, αλατίζουμε τα κολοκύθια και τα βάζουμε για λίγο σε ένα τρυπητό σκεύος να βγάλουν τα νερά τους. Στη συνέχεια, σε μια λεκάνη ανακατεύουμε τα κολοκύθια με τις πατάτες, τη μυζήθρα, το αλάτι, το πιπέρι, το λάδι και το αλεύρι. Λαδώνουμε ένα παραλληλόγραμμο ταψί (περίπου 40×20), στρώνουμε το ένα φύλλο (να εξέχει από τα τοιχώματα), αδειάζουμε τη γέμιση με όλα τα υλικά μέσα στο ταψί, με ένα κουτάλι ισιώνουμε την επιφάνεια και σκεπάζουμε με το άλλο φύλλο. Κόβουμε ό,τι περισσεύει από τα φύλλα γύρω-γύρω και γυρίζουμε τις άκρες προς τα μέσα. Αλείφουμε με λάδι την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με το σουσάμι.

Χαράσσουμε το φύλλο σε λωρίδες παραλληλόγραμμες, έτσι ώστε το μπουρέκι να ψηθεί καλά και μέσα. Ψήνουμε περίπου 1½ με 2 ώρες. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και μετά το κόβουμε. Σερβίρουμε με μια απλή ντοματοσαλάτα.

Πηγή: ikypros.com